З. Х. СОЛОВЫХ, А. В. СОЛОВЫХ

КАЖДУЮ КРОШКУ — В ЛАДОШКУ

З. Х. СОЛОВЫХ, А. В. СОЛОВЫХ

КАЖДУЮ КРОШКУ — В ЛАДОШКУ

МИНСК
«ПОЛЫМЯ»
1990

GRM-1699

3.

ББК 36.991
С 60
УДК 641.55.021

Рецензент В. П. СТАЛЕВСКАЯ,
начальник отдела Управления общественного питания
Мингорисполкома

Соловых З. Х., Соловых А. В.
С 60 Каждую крошку — в ладошку.— Мн.: Полымя, 1990.— 256 с. ил.

ISBN 5-345-00324-6.

В книге приведены рецепты блюд, приготовленных из черствого черного и белого хлеба и с использованием хлеба в сочетании с другими продуктами.

Для массового читателя.

С 3404000000—193 / М306(03)—90 28—90

ББК 36.991

ISBN 5-345-00324-6

© З. Х. Соловых, А. В. Соловых, 1990

ВВЕДЕНИЕ

Печеный хлеб — одно из крупнейших открытий в истории человечества. Академик К. А. Тимирязев говорил: «Существуют вопросы, которые всегда возбуждают живой интерес, на которые не существует моды. Таков вопрос о хлебе насущном». «Ломоть хорошо испеченного хлеба составляет одно из величайших достижений человеческого ума»,— эти слова также принадлежат К. А. Тимирязеву.

За последние годы значение хлеба как одного из основных продуктов питания существенно возросло. Этот продукт рассматривается не только как источник белков, углеводов, витаминов, минеральных соединений, но и как средство, способствующее лечению и профилактике ряда заболеваний.

Хлебобулочные изделия рекомендуются при:

заболеваниях желудка, так как являются слабыми возбудителями желудочной секреции;

заболеваниях кишечника, особенно после резекции кишок, благодаря закрепляющему свойству;

хроническом панкреатите, так как содержат крахмал, способствующий уменьшению секреции протеолитических ферментов поджелудочной железы;

подагре, так как в организме задерживается мочевая кислота и ее соли отлагаются в тканях;

болезни щитовидной железы — йодированный хлеб;

заболеваниях сердечно-сосудистой системы — булочки с лецитином и морской капустой, хлебцы отрубные с лецитином и морской капустой;

переутомлении, нервных расстройствах, атероскле-

розе, малокровии, а также для детского питания — хлебобулочные изделия с лецитином.

Очень полезны диетические хлебные изделия. Так, при заболеваниях почек, сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта рекомендуются: хлеб ахлоридный, бессолевой обдирный, сушки и сухари ахлоридные. При гиперацидном гастрите и язвенной болезни употребляют булочки и сухари с пониженной кислотностью. Больным, страдающим сахарным диабетом, ожирением, острым ревматизмом, показан хлеб белково-пшеничный, белково-отрубной, булочки на сорбите. При хронической почечной недостаточности и других заболеваниях, связанных с нарушением белкового обмена, врачи рекомендуют хлеб безбелковый, бессолевой и безбелковый из пшеничного крахмала.

Для лиц пожилого возраста показаны изделия с добавлением дробленого зерна и отрубей: хлеб барвихинский, зерновой, хлебцы докторские.

Такие изделия, как хлебцы диетические отрубные с лецитином, булочки диетические с лецитином, рогалики «Здоровье», обогащенные лецитином, соевой мукой, используют при атеросклерозе, болезнях печени, нервном истощении, а добавление морской капусты дает возможность рекомендовать их при лечении заболеваний щитовидной железы.

При язвенной болезни желудка или двенадцатиперстной кишки, хроническом гастрите употребляют хлеб пшеничный из муки первого и второго сортов, выпечки предыдущего дня или подсушенный в виде сухарей.

Для здоровых людей полезнее хлеб, выпеченный из муки грубого помола, содержащий значительное количество витаминов и ценных зольных элементов.

Таким образом, хлеб — надежный целитель, помощник врачей-диетологов в борьбе за улучшение здоровья человека.

Усвояемость хлеба колеблется в зависимости от вида и сорта муки. Например, белки хлеба усваиваются на 70—85 %, жиры — на 85—93 %, а углеводы — на 92—98 %. По энергетической ценности и усвояемости лучшим является хлеб из муки высших сортов.

Народная мудрость гласит: «Поели, а теперь каждую крошку — в ладошку». Не от скупости родились в народе эти слова. Они воспитывали и воспитывают

в детях и взрослых бережное, священное отношение к хлебу. Не случайно в Продовольственной программе акцентировано внимание на экономном расходовании сырьевых ресурсов и хлеба как в сфере производства, так и в сфере потребления. На это нацеливают и опубликованные постановления ЦК КПСС и СМ СССР «О мерах по более экономному расходованию хлеба и хлебобулочных изделий» и «Об усилении работы по экономии и рациональному использованию сырьевых, топливно-энергетических и других материальных ресурсов».

Экономисты подсчитали, что если в семье ежедневно будет оставаться сто с лишним граммов хлеба, то в год они составят 36,5 кг. В масштабе страны это равносильно 1,3 млн. гектаров земли, распаханной и засеянной. Нельзя об этом забывать ни тем, кто его растит, ни тем, кто печет, продает, ни тем, кто покупает.

А если все-таки не рассчитали и купили хлеба с излишком? Ни в коем случае не выбрасывайте черствый хлеб: в умелых руках он превращается во вкусные, оригинальные кушанья.

Рецепты блюд из черствого хлеба и с использованием хлеба в сочетании с другими продуктами мы и предлагаем вашему вниманию.

Приятного вам аппетита!

Сведения о массе пищевых продуктов

Продукт	Стакан (250 см³), г	Столовая ложка, г	Чайная ложка, г	1 шт., г
Крупа манная	200	25	8	
Крупа перловая и рисовая	230	25	8	
Мука пшеничная	160	25	8	
Сахарный песок	200	25	8	
Соль	325	30	10	
Сухари молотые	125	15	5	
Толченые орехи	120	20	7	
Какао-порошок	—	25	9	
Уксус	250	15	5	
Молоко цельное	250	18	5	
Сливки	250	18	5	
Масло растительное	230	17	5	
Масло сливочное	210	40	15	
Маргарин	—	15	4	
Масло животное топленое	245	17	5	
Изюм	—	25	—	
Мед	—	20	—	
Перец красный молотый	—	—	1	
Гвоздика молотая	—	—	3	
Картофель средний				75—100
Лук репчатый средний				40—50
Морковь средняя				75
Перец стручковый сладкий				40—50
Огурец средний				100
Корень петрушки, сельдерея				50—75
Лимон				50—75
Томат-пюре	220	25	8	
Яйцо среднее				40

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

БУТЕРБРОДЫ

Хлеб для бутербродов используется пшеничный, ржаной, а также батоны или булочки. Готовят бутерброды со сливочным маслом, сыром, брынзой, яйцом, овощами, грибами, с мясными и рыбными продуктами, фруктами и ягодами.

Бутерброды бывают: открытые (простые и сложные), закрытые (сандвичи, двух-, трехслойные, комбинированные), закусочные (канапе, тартинки, тосты).

Чтобы приготовить открытые бутерброды, ломтики хлеба толщиной 1—1,5 см нарезают квадратами, прямоугольниками или треугольниками, намазывают сливочным маслом (за исключением приготовленных с жирными продуктами) и гарнируют различными закусками.

Для бутербродов с жирными продуктами, имеющими острый вкус (сельдь, килька, кетовая икра), с яйцом, некоторыми видами плавленого сыра используют ржаной хлеб, со всеми остальными продуктами — пшеничный.

Для бутербродов с мясными гастрономическими и кулинарными изделиями (ветчиной, вареной колбасой, жареными говядиной, свининой и телятиной) масло хорошо смешивать с небольшим количеством столовой горчицы или соусом «Южный».

Масло для бутербродов с сельдью, килькой, икрой зернистой и паюсной лучше положить в виде цветочка, листика, звездочки на середину кусочка или ближе к одному краю.

Сандвичи готовят из двух сложенных вместе ломтиков хлеба толщиной 0,5 см или из штучных булочек

массой по 50 г, разрезанных вдоль. Такие бутерброды не должны быть толще 2—2,5 см. На ломтики хлеба с маслом кладут тонкие ломтики мясных кулинарных изделий, мясных или рыбных гастрономических товаров, кусочки свежего или консервированного сладкого перца, перья зеленого лука, зелень петрушки или укропа или других продуктов и накрывают другим таким же ломтиком хлеба, прижимают лопаточкой или ножом.

Сандвичи, которые подают к праздничному столу, можно смазать слегка взбитым сливочным маслом, горчицей, или желтком, или хреном. Так же можно приготовить закрытые двух- или трехслойные и комбинированные бутерброды.

Для комбинированных бутербродов используют ломтики батона или хлеба массой по 40 г.

Подают закрытые бутерброды на тарелке или блюде, покрытом красивой бумажной салфеткой.

Закусочные бутерброды — это маленькие бутерброды на поджаренном хлебе — канапе, тартинки. Хлеб для них режут полосками шириной 3—4, 5—6 см, длиной 12—15 см и толщиной 6—8 мм, поджаривают с обеих сторон, а затем нарезают в форме квадратиков, ромбиков или треугольников, укладывают на них острые закусочные продукты в самом разнообразном сочетании: рыбу холодного копчения, икру, сельдь, особенно рубленую, острые твердые сычужные сыры, маслины без косточек, мясные продукты, овощи и фрукты. Хорошо сочетаются сыр, колбаса, ветчина, другие мясные продукты со свежими или консервированными овощами.

Чтобы приготовить канапе, на поджаренный хлеб с румяной твердой корочкой накладывают иногда тонкий слой сливочного масла, а затем — продукт, но чаще — сразу толстый слой какого-нибудь продукта, дополняют его свежими овощами. Для вязкости или для увеличения мягкости можно иногда добавить к канапе ложечку сметаны или соуса.

Для приготовления тартинок на ломтик поджаренного на растительном или сливочном масле хлеба кладут кусочек отварного или жареного продукта (рыбы, печени), посыпают тертым сыром и запекают в духовке.

БУТЕРБРОДНЫЕ МАССЫ

МАСЛО ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

Горчичное: *100 г масла сливочного, 10 г горчицы столовой.* Масло растереть с горчицей так, чтобы получилась однородная масса.

Зеленое:

1-й вариант: *100 г масла сливочного, 10 г лука зеленого, 20 г лука репчатого, 8 г петрушки (зелени), 3 сваренных вкрутую яйца, соль, перец черный молотый.*

Все компоненты мелко порубить и смешать с маслом.

2-й вариант: *100 г масла сливочного, 15 г зелени, сок лимонный по вкусу, соль.*

Промытую зелень петрушки обсушить полотенцем, мелко нарезать, растереть, посолить и тщательно смешать с размягченным маслом, подливая лимонный сок.

Желтое: *100 г масла сливочного, 4 желтка, 8 г горчицы столовой или хрена в уксусе, сахар.*

К взбитому маслу добавить горячие желтки сваренных вкрутую яиц, протертые через сито, сахар и приправу.

Красное: *100 г масла сливочного, 40 г сока свекольного.*

Лимонное: *100 г масла сливочного, 1 лимон.*

Масло взбить, кожуру лимона натереть, смешать с лимонным соком.

С хреном: *100 г масла сливочного, $1^1/_2$ ст. ложки хрена натертого, 30 г уксуса, соль.*

Масло взбить, смешать с указанными компонентами.

Грибное: *100 г масла сливочного, 80—100 г грибов маринованных, 40 г лука репчатого, специи по вкусу, томат-пюре.*

К взбитому маслу добавить измельченные грибы, лук, томат-пюре, по вкусу влить лимонный сок и уксус.

Чесночное: *100 г масла сливочного, 5 г чеснока, соль.*

Чесночное пюре смешать с маслом и солью.

Весеннее: *100 г масла сливочного, по 5 г шпината, фасоли зеленой стручковой, горошка зеленого и моркови, соль.*

Шпинат, фасоль, горошек и морковь очистить, ошпарить кипятком, растолочь в ступке. Пюре протереть через сито, смешать с маслом и посолить.

Миндальное: *100 г масла сливочного, 15 г ядер миндаля, 10 мл воды.*

Ядра миндаля растолочь в ступке, влить холодную воду и смешать с маслом. Смесь протереть через сито.

Сардиновое: *100 г масла сливочного, 20 г сардин, 10 г лука репчатого, 15 г яблок кислых сортов, орех мускатный, соль.*

Лук нашинковать, спассеровать в масле и охладить. Затем соединить с сардинами и протереть через сито. Смесь выложить в кастрюлю с размягченным маслом, натертыми сырыми яблоками, мускатным орехом, солью и размешать лопаткой.

Анчоусное: *100 г масла сливочного, 20 г анчоусов, 4 желтка, по 10 г каперсов, корнишонов, уксус 3%-ный, перец красный острый, соль.*

Каперсы, корнишоны, анчоусы, желтки сваренных вкрутую яиц измельчить, потолочь в ступке и протереть сквозь сито. В кастрюлю положить размягченное масло, добавить анчоусную смесь и взбить лопаткой. Всыпать перец, соль и вновь взбить.

Ореховое: *100 г масла сливочного или маргарина сливочного, 50 г ядер орехов.*

Поджаренные и смолотые ядра орехов перемешать со взбитым маслом или маргарином, поставить в холодильник. Из застывшей массы сформовать шарики, украсить ими бутерброды.

Алое: *100 г масла сливочного, 50 г пасты томатной, сахар, кислота лимонная, соль по вкусу.*

К взбитому маслу добавить указанные компоненты и все перемешать.

Томатное: *100 г масла сливочного, 50 г пасты томатной, 25 г творога, соль.*

К взбитому маслу добавить томат-пюре и растертый творог. Все взбить и посолить.

Масло с томатом и сыром: *100 г масла сливочного, 75 г массы томатной, 10 г сыра натертого, перец черный молотый, соль.*

Масло взбить, смешать с томатной массой, сыром, специями.

Сырное: *100 г масла сливочного, 175 г сыра твердого.*

К взбитому маслу добавить натертый на мелкой терке сыр и размешать.

Килечное: *100 г масла сливочного, 8 килек.*

К взбитому маслу добавить очищенное от кожи и костей мелкорубленое филе кильки. Чтобы масло получилось более пикантным, надо взять равное количество

этих продуктов. В килечное масло можно влить немного лимонного сока.

Яичное: *100 г масла сливочного, 1 яйцо, зелень петрушки или укропа, специи по вкусу.*

Масло взбить с измельченным желтком, добавить мелко рубленый белок, зелень, перец, соль, горчицу.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ СЫРА ПО-ПОЛЬСКИ

50 г сыра твердого, 25 г масла сливочного, $^1/_2$ яйца, 10 г горчицы.

К натертому сыру добавить растертые желтки сваренных вкрутую яиц, масло и горчицу.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ПО-ЧЕХОСЛОВАЦКИ

50 г сыра плавленого, 30 мл молока, 10 г масла сливочного, 10 г лука репчатого, 20 г зелени петрушки и укропа, 8 г муки.

Молочный соус (с.165) перемешать с маслом, растертым сыром, добавить нарезанный лук, зелень.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

200 г сыра плавленого, 50 г сметаны, 1 яйцо, 25 г огурца маринованного, 8 г каперсов, 18 г зелени сельдерея, паприка, соль.

Сыр и сметану растереть, перемешать со сваренным вкрутую яйцом, нарезанными кубиками огурцами, рублеными каперсами, добавить пряности и соль. Сметану можно заменить майонезом.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ БРЫНЗЫ И КОРНИШОНОВ

150 г брынзы, 50 г корнишонов, 30 г лука репчатого, 30 г сметаны.

Брынзу, корнишоны и лук натереть на мелкой терке, добавить сметану и хорошо перемешать.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ БРЫНЗЫ ИЛИ ТВОРОГА С ПЕРЦЕМ

100 г брынзы или творога, 130 г перца стручкового сладкого, 50 г масла сливочного, перец черный молотый, соль.

Перец без семян пропустить через мясорубку. Размягченное масло смешать с растертой брынзой или творогом и перцем, хорошо растереть, посолить. Для остроты всыпать душистый перец.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ТВОРОГА И ЧЕСНОКА ПО-БОЛГАРСКИ

250 г творога, 6 зубков чеснока, 1 лимон, 100 г масла растительного, 70 г ядер грецких орехов, перец красный душистый, соль.

Чеснок, посыпанный солью, истолочь в ступке, влить по каплям масло, не прекращая растирания. Затем добавить протертый через сито творог, перец, сок лимона и тщательно перемешать. Подсушенные ядра орехов истолочь и смешать с массой. Лимонный сок можно заменить мелко нарезанным соленым огурцом, а чеснок — луком репчатым.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ТВОРОГА, ГРИБОВ И ЛУКА

200 г творога, 100 г грибов, 80 г лука репчатого, 40 г масла сливочного, зелень петрушки и укропа, перец черный молотый, соль.

Свежие грибы (белые или шампиньоны) обдать кипятком, мелко порезать и потушить с луком и маслом. Охладить, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и растереть с творогом. Посыпать перцем, солью и зеленью.

БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА ИЗ ОТВАРНЫХ ГРИБОВ ПО-ПОЛЬСКИ

1 булка черствая, 250 г грибов отварных, 100 г лука репчатого, 40 г майорана, 125 г маргарина, 25 г овощей и кореньев сушеных, соль.

Промытые грибы намочить на ночь в холодной кипяченой подсоленной воде. Затем отварить их в этой же воде до готовности. Пропустить через мясорубку грибы, лук и булку. Массу прожарить с маргарином и заправить по вкусу растертым майораном, измельченными сушеными овощами и кореньями, посолить. Готовую пасту плотно уложить в стеклянные баночки и хранить в холодильнике.

БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА ИЗ МОРКОВИ И МОРСКОЙ КАПУСТЫ

По 40 г моркови и капусты морской, 80 мл молока, 40 г масла растительного, сахар, горчица по вкусу.

Очищенную морскую капусту отварить и выдержать 1 час в растворе слабого уксуса с солью. Пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить морковное пюре, молоко, масло, заправить горчицей, сахаром и солью и взбить до однородной консистенции.

БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА ИЗ ТВОРОГА, МОРКОВИ И ЯБЛОК

250 г творога, 300 г моркови, 200 г яблок, 50 г масла растительного, кусочек корня сельдерея, огурец маринованный, 25 г лука-порея, 40 г масла сливочного.

Овощи и плоды натереть на терке, смешать с творогом, растертым с растительным маслом и солью, добавить нарезанный мелкими кубиками огурец и нарубленный лук.

БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА ИЗ ТВОРОГА, ГРИБОВ И ВЕТЧИНЫ

150 г творога, 100 мл сливок, 100 г шампиньонов тушеных или других грибов, 75 г ветчины вареной нежирной, зелень петрушки, соль.

Творог растереть со сливками, добавить нарезанные кубиками грибы, ветчину, измельченную петрушку и соль.

БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА ИЗ ТВОРОГА, ФРУКТОВ И ЯИЦ

250 г творога, 2 яйца, 200 г фруктов свежих или консервированных (абрикосов, вишен), 50 г орехов рубленых, 70 мл сливок или сока фруктового.

Творог и сваренные вкрутую яйца растереть, смешать с мелко нарезанными фруктами и орехами. Влить сливки или сок и взбить.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ МОРКОВИ, СЕЛЬДЕРЕЯ И ХРЕНА

100 г моркови, по 50 г сельдерея и хрена, 60 г орехов толченых, 20 г масла растительного, соль.

Корнеплоды натереть на мелкой терке, всыпать орехи, соль, полить маслом и перемешать.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ МОРКОВНОГО ПЮРЕ И СЛИВОК

120 г пюре морковного, 20 мл сливок, 16 г сыра плавленого.

Очищенную отварную морковь натереть на терке, добавить сливки и сыр. Массу прогреть до получения однородной консистенции. Готовое пюре взбить.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ РЕДИСА

I. *По 100 г редиса и сыра плавленого, 50 г масла сливочного, перец красный молотый душистый.*

II. *По 100 г редиса и рыбы копченой, 2 желтка сваренных вкрутую яиц, 50 г сметаны, горчица столовая.*

III. *По 100 г редиса и сельди вымоченной, 50 г масла сливочного, 1 желток сваренного вкрутую яйца, зелень петрушки.*

IV. *По 100 г редиса и творога, 50 г майонеза или сметаны, 30 г лука зеленого.*

Все указанные продукты тщательно растереть, а затем добавить в тертый редис. Если приготовленная масса недостаточно эластична, можно влить майонез, сметану или сливки и вновь перемешать. Готовить перед едой.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ РЕДИСА И СЫРА ПО-ЧЕХОСЛОВАЦКИ

180 г редиса, 50 г сыра плавленого, 50 г масла сливочного, 10 г лука репчатого, соль, специи.

Сыр растереть с маслом и натертым редисом, добавить измельченный лук и специи.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ РЕДИСА, СМЕТАНЫ И ЯИЦ

200 г редиса, 150 г сметаны, 2 яйца, укроп, соль.

К натертому редису добавить измельченные сваренные вкрутую яйца, сметану, соль и перемешать. Сверху посыпать укропом.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ХРЕНА, СМЕТАНЫ И ЯИЦ

80 г хрена, 200 г сметаны, 2 яйца, сахар, уксус, соль.

Хрен натереть на крупной терке. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, растереть со сметаной, смешать с хреном, влить уксус, всыпать сахар, соль.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ЧЕХОСЛОВАЦКИ

170 г баклажанов, 40 г помидоров, 50 г орехов, зубок чеснока, 10 г масла растительного, 20 г лука зеленого, уксус, сахар, соль.

Баклажаны очистить, порубить, добавить свежие помидоры, ядра орехов и чеснок, перемешать. Заправить маслом, сахаром, уксусом, солью. Посыпать мелко нарезанным луком.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ЯБЛОК И ХРЕНА

180 г яблок, по 100 г масла сливочного и хрена, сахар, соль.

Масло растереть, добавить измельченные на мелкой терке яблоки, хрен, сахар, соль.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ТВОРОГА И ЯБЛОК

350 г творога, 180 г яблок, 150 г сметаны, 1 лимон, 20 г масла сливочного, 15 г сахара.

Творог с сахаром и сметаной взбить, добавить измельченные на терке яблоки, цедру лимона и масло.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ПЮРЕ ОРЕХОВ И БРЫНЗЫ

200 г хлеба, 115 г ядер орехов, по 50 г брынзы, масла сливочного и перца сладкого красного.

Ломтики хлеба намазать измельченной массой из орехов, брынзы и масла. Украсить кружочками стручкового перца.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА

180 г свинины, 1 яйцо, 60 г сметаны, зелень, специи.

Жареное мясо, сваренное вкрутую яйцо пропустить через мясорубку. Массу растереть со сметаной, добавить измельченную зелень и специи.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ВЕТЧИНЫ, ЯИЦ И ГОРЧИЦЫ

200—250 г ветчины, 2 яйца, 40 г горчицы столовой, 50 г масла сливочного, 60 г сметаны, перец черный молотый, соль.

Ветчину и сваренные вкрутую яйца пропустить через мясорубку. К массе добавить масло, приправу, специи и тщательно растереть. Если масса слишком густая, развести сметаной. Если ветчина жирная, то масло добавлять не следует.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И ХРЕНА

100 г языка или 80 г колбасы, 80 г масла сливочного, 60 г хрена.

Язык или колбасу порубить, растереть с маслом и натертым хреном.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ЯИЦ И МАСЛА

4 желтка, 50 г масла сливочного, 25 г сметаны, перец, соль.

Желтки сваренных вкрутую яиц протереть сквозь сито, добавить масло, сметану, специи и тщательно растереть.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА С ЛУКОМ

100 г масла сливочного, 2 яйца, 120 г лука репчатого, зелень петрушки или укропа, перец черный молотый, соль.

Лук спассеровать в масле, добавить рубленые сваренные вкрутую яйца, взбитое масло и заправить специями.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ И БРЫНЗЫ

По 150 г трески копченой и брынзы, 20 г масла растительного, горчица столовая, перец черный молотый, соль.

Рыбу без костей и брынзу пропустить через мясорубку, полить маслом, добавить горчицу и тщательно растереть. Всыпать перец, соль и перемешать. По желанию можно брынзу заменить желтками.

СЕЛЕДОЧНАЯ МАССА С ЖЕЛТКАМИ ЯИЦ

150 г сельди, 2 желтка, 100 г масла сливочного.

Сельдь очистить от кожи и костей. Филе пропустить через мясорубку с желтками сваренных вкрутую яиц, добавить масло и растереть.

СЕЛЕДОЧНАЯ МАССА С ТВОРОГОМ

150—200 г сельди, 100 г творога, 50 г масла сливочного, 1 желток.

Филе сельди (если сельдь соленая, то ее надо вы-

мачивать в воде в течение 8 часов) с творогом и желтком сваренного вкрутую яйца пропустить через мясорубку. Массу тщательно растереть с маслом.

БУТЕРБРОДЫ ОТКРЫТЫЕ

БУТЕРБРОДЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ПЕТРУШКОЙ

120 г хлеба пшеничного, 60 г масла сливочного, 20 г зелени петрушки и укропа.

Зелень мелко нарубить и перемешать с маслом. Намазать ровным слоем на ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ХРЕНОМ

160 г хлеба ржаного, 60 г масла сливочного, 30 г хрена тертого, соль.

Хрен, соль тщательно перемешать с маслом и намазать на ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

160 г хлеба ржаного, 40 г масла сливочного, 20 г зелени петрушки или укропа, 20 г помидоров свежих, 8 г лука зеленого, 5 г сока лимонного, специи — по вкусу.

Масло размягчить, добавить мелко нарезанную зелень и лимонный сок, заправить по вкусу специями. Массу намазать на ломтики хлеба, сверху положить ломтики помидора, а по краям посыпать нарезанным зеленым луком.

БУТЕРБРОДЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ

160 г хлеба пшеничного, 80 г масла сливочного, 70 г сыра.

Ломтики хлеба или батона намазать тонким слоем масла, сверху положить ломтики сыра.

БУТЕРБРОДЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, БРЫНЗОЙ И МАСЛИНАМИ

160 г хлеба пшеничного, 80 г масла сливочного, 40 г брынзы, 4 маслины.

Брынзу промыть охлажденной кипяченой водой, нарезать ломтиками, обдать кипятком и слить воду. Ломтики хлеба или батона намазать тонким слоем масла, положить брынзу. Отдельно подать маслины.

БУТЕРБРОДЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ЯЙЦОМ

160 г хлеба пшеничного, 80 г масла сливочного, 2 яйца, 30 г майонеза.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху уложить несколько кружочков сваренных вкрутую яиц. Оформить майонезом, выпуская его из кулечка.

БУТЕРБРОДЫ «НАПОМИНАНИЕ»

160 г хлеба, по 80 г масла сливочного, маслин и сельди, 1 лимон, 30 г масла сливочного для оформления.

Масло, маслины и вымоченную сельдь пропустить через мясорубку. Фарш поставить на 20—30 минут в холодильник. Ломтики хлеба намазать тонким слоем фарша, украсить лимоном и розочкой из масла.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЕДОЧНЫМ МАСЛОМ

160 г хлеба, 80 г масла селедочного, 1 яйцо, 90 г огурцов свежих, зелень петрушки или укропа.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить кружочки сваренного вкрутую яйца и огурца. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ЛУКОМ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

160 г хлеба, по 80 г шпика и лука репчатого.

Сало нарезать кусочками, вытопить. Лук обжарить в жире со шкварками, охладить, намазать на ломтики хлеба. Подать к горячим кислым щам.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕКЛОЙ

160 г хлеба ржаного, 120 г свеклы вареной, 30 г масла сливочного, зелень петрушки и укропа или 40 г огурцов соленых.

Очищенную свеклу нарезать тонкими кружочками. Ломтики хлеба намазать маслом, уложить на них свеклу и посыпать зеленью или положить ломтики соленых огурцов.

БУТЕРБРОДЫ С КАБАЧКОВОЙ ИЛИ БАКЛАЖАННОЙ ИКРОЙ И МАСЛОМ

160 г хлеба, 120 г икры кабачковой или баклажанной, 40 г масла сливочного, лук зеленый.

Ломтики хлеба намазать маслом, выложить сверху горкой икру и посыпать зеленым луком.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ (БОЛГАРСКАЯ КУХНЯ)

160 г хлеба, 40 г масла сливочного, 4 кружочка помидоров, 1 яйцо или 40 г брынзы, соль.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить нарезанные кружочками помидоры, посолить. Посыпать сваренным вкрутую яйцом или брынзой.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ, БРЫНЗОЙ И ОРЕХАМИ

160 г хлеба, 80 г помидоров свежих, 40 г брынзы, по 20 г масла сливочного и ядер орехов, 4 маслины.

Орехи порубить и перемешать с измельченной брынзой. Ломтики хлеба намазать маслом, положить ломтики помидоров, а сверху — рубленые орехи с брынзой. Украсить маслинами.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ

160 г хлеба, 100 г огурцов свежих, 40 г масла сливочного, зелень петрушки или укропа, соль.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить кружочки огурца, посолить и посыпать мелко нарезанной зеленью.

БУТЕРБРОДЫ «ДЕД МОРОЗ»

160 г хлеба, 1 яйцо, 40 г масла сливочного, по 40 г майонеза, моркови, помидоров красных или перца сладкого красного маринованного, 10 г лука зеленого, 4 листика петрушки.

Ломтики хлеба намазать маслом и положить на них половинки сваренных вкрутую яиц желтками вниз. Глаза сделать из зеленого лука, нос и рот — из вареной моркови, бороду — из майонеза или натертого на мелкой терке твердого сыра, шапочку — из помидора или перца. Подать бутерброды на блюде на бумажной салфетке, украсив петрушкой.

БУТЕРБРОДЫ С ВАРЕНЫМИ ГРИБАМИ

240 г хлеба, 80 г грибов, 70 г майонеза, зелень петрушки и укропа или лука зеленого.

Белые сушеные грибы отварить, мелко порубить, заправить майонезом, посолить и перемешать. Полученной массой намазать ломтики хлеба. Украсить мелко нарезанной зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ

240 г хлеба, 270 г шампиньонов, по 30 г масла сливочного и маслин, 40 г лимона, 2 яйца, соль.

Шляпки свежих шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовом шкафу. Остывшие грибы мелко нарезать, истолочь и перемешать с растертым маслом. Готовой смесью намазать ломтики хлеба. Бутерброды украсить дольками маслин, кружочками лимона и мелко рубленными сваренными вкрутую яйцами.

БУТЕРБРОДЫ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

240 г хлеба, 120 г грибов, 30 г масла сливочного, 60 г кильки, зелень петрушки или укропа.

Соленые грибы дважды пропустить через мясорубку. На намазанные маслом ломтики хлеба уложить грибную массу, сверху — копченую кильку или шпроты. Украсить мелко нарезанной зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ТОМАТНЫМ ПЮРЕ

160 г хлеба пшеничного, 150 г помидоров свежих красных, 80 г масла сливочного, 1 яйцо, 4 маслины, зелень петрушки, перец черный душистый, сахар, соль по вкусу.

Помидоры очистить, натереть на крупной терке, сварить, посыпать солью, перцем и сахаром и продолжать варить до сгущения. Перед готовностью положить масло, хорошо перемешать и остудить. На ломтики хлеба намазать тонкий слой масла, сверху — томатное пюре. Бутерброды украсить мелко рубленным сваренным вкрутую яйцом, смешанным с нарезанной зеленью, или кружочком яйца и маслинами.

БУТЕРБРОДЫ С МАСЛИНАМИ

160 г хлеба, 40 г маслин, 40 г лука репчатого, $^1/_2$ яйца, 20 г масла растительного, перец черный молотый.

Ломтики хлеба намазать массой, приготовленной из маслин, нарезанного лука, сваренного вкрутую яйца, масла и перца.

БУТЕРБРОДЫ С ОРЕХАМИ

160 г хлеба пшеничного, 40 г масла сливочного, по 15 г ядер орехов разных видов.

Ломтики хлеба намазать маслом, посыпать толчеными поджаренными солеными грецкими орехами, миндалем и арахисом.

БУТЕРБРОДЫ ДЕТСКИЕ «ПАРУС»

160 г батона, по 80 г масла сливочного и сыра твердого, зелень петрушки.

Ломтики батона, нарезанные наискось, намазать

маслом, ножом-пилой на слое масла сделать волнистый рисунок. Шпажкой закрепить треугольный ломтик сыра — «парус» и зеленый листик петрушки. Подать к чаю, кофе, соку, молоку.

БУТЕРБРОДЫ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И СЫРОМ

160 г хлеба пшеничного, 80 г огурцов свежих, 40 г сыра, 25 г масла сливочного, зелень петрушки и укропа.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить сыр, а сверху — ломтики свежих огурцов. Украсить зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ, ЧЕСНОКОМ И СВЕКЛОЙ

160 г хлеба ржаного, по 40 г свеклы вареной и майонеза, 8 г чеснока, 120 г сыра плавленого, зелень.

На ломтики хлеба положить кружочки отварной свеклы, сверху — смесь из натертого сыра и измельченного чеснока. Смазать майонезом, посыпать зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, РЕДЬКОЙ ИЛИ РЕДИСОМ

200 г хлеба ржаного, 160 г сыра, 80 г масла сливочного, по 40 г редьки или редиса и помидоров, 20 г сметаны, 50 г перца стручкового сладкого.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить сыр, а сверху — тертую редьку со сметаной. Украсить бутерброды кружочками помидора или стручкового перца.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛИНАМИ

160 г хлеба пшеничного, 120 г сыра твердого, 40 г маслин, 4 ломтика помидоров свежих.

На ломтики хлеба положить сыр, кружочки свежего помидора и украсить маслинами.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И АДЖИКОЙ

160 г хлеба ржаного, 100 г сыра российского, 20 г масла сливочного, 8—10 г аджики, 10 г зелени петрушки и укропа.

На ломтик хлеба намазать массу, приготовленную из сыра, масла, аджики и зелени.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И ДЖЕМОМ

160 г хлеба черствого, по 80 г сыра твердого и масла сливочного, 120 г джема.

Из хлеба и сыра выемками для печенья вырезать цветочки, сердечки и пр. Хлеб намазать маслом, покрыть ломтиками сыра, нанести рисунок из джема. Подать к чаю, кофе.

БУТЕРБРОДЫ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И ТЫКВОЙ

По 200 г хлеба ржано-пшеничного, сыра плавленого, масла сливочного и тыквы, 16 веточек зелени петрушки, перец черный молотый.

Тыкву нарезать, потушить в собственном соку до готовности и протереть через сито. Масло растереть с сыром, добавить тыквенное пюре, перец, тщательно перемешать. Массу намазать на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки.

БУТЕРБРОДЫ «ВЕСЕННИЕ»

200 г хлеба ржаного, 20 г масла сливочного, 100 г сыра плавленого, 20 г петрушки, 30 г сметаны, по 60 г шпика и редиса.

Ломтики хлеба намазать маслом. Сыр, петрушку и сметану растереть и этой массой намазать бутерброды. Сверху уложить слегка поджаренные ломтики шпика и украсить нарезанными кружочками редиса.

БУТЕРБРОДЫ «НОВОГОДНИЕ»

4 рогалика, 100 г масла сливочного, 300 г творога, специи, луковица, 100 г ветчины, 4 сардины, 20 г томата-пасты, 1 яйцо, горчица. Для украшения: маслины, грибы, сливы, соленый огурец, сладкий перец, белок, зеленый лук, листья петрушки.

Масло растереть с творогом и натертым луком,

положить горчицу, сахар, соль и перемешать. Массу разделить на 4 части. К одной добавить рубленую ветчину, другую — растереть с сардинами, третью — закрасить томатом, четвертую — вареным желтком. Рогалики нарезать кружочками и намазать их разными массами. Бутерброды украсить маслинами, грибами, половинками слив, кружочками огурца, сладкого перца, а некоторые посыпать рубленым белком и нарезанным зеленым луком. Подать на овальных стеклянных тарелках, украсив листьями петрушки.

БУТЕРБРОДЫ «МОЗАИКА»

160 г хлеба, 200 г брынзы, 100 г масла сливочного, тмин или перец душистый, 2 стручка перца красного сладкого соленого, 80 г огурцов соленых или маслины.

Брынзу измельчить на терке, перемешать с растертым маслом, толченым тмином или перцем. Смесь взбить, добавить мелко нарезанный перец и еще раз перемешать. Эту массу намазать на ломтики хлеба и украсить кружочками огурца или маслинами.

БУТЕРБРОДЫ С БРЫНЗОЙ И САРДИНАМИ

2 булочки, по 60 г масла сливочного и брынзы, $^1/_2$ банки сардин, $^1/_2$ луковицы, перец, соль, $^1/_2$ лимона, 1 яйцо, 8 листочков петрушки или 8 ягод клюквы.

Масло, брынзу и сардины растереть, добавить натертый лук, перец, соль, лимонный сок и хорошо перемешать. Если масса густая, можно влить масло из сардин. Из ломтиков булки вырезать стаканом кружочки и на каждый выложить пирамидкой массу. Одни бутерброды украсить сваренным вкрутую яйцом, нарезанным вдоль или кружочками, другие — кусочками лимона, листиками петрушки или ягодами клюквы.

БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ, МАЙОНЕЗОМ И ОВОЩАМИ

200 г хлеба, 200 г ветчины, 100 г майонеза, по 80 г огурцов соленых, моркови или свеклы вареных.

Ломтики хлеба круглой формы намазать смесью из рубленой ветчины с майонезом. Украсить кружочками огурца, моркови или свеклы.

ПАЛОЧКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ВЕТЧИНОЙ

10 палочек из ржаного хлеба, 200 г ветчины, 75 г масла сливочного, соль.

Мякиш хлеба разрезать на полоски. $^3/_4$ палочки намазать с обеих сторон маслом, посолить и обвалять в мелко нарезанной ветчине.

БУТЕРБРОДЫ С РОСТБИФОМ И ХРЕНОМ

160 г хлеба, 100 г ростбифа холодного или вырезки жареной, 25 г хрена.

Очищенный хрен настрогать ножом. Ростбиф (вырезку) нарезать кусочками и положить на ломтики хлеба, а сверху — хрен.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСОМ ПТИЦЫ И ЯЗЫКОМ

200 г хлеба, 160 г мяса курицы или индейки, по 80 г языка и масла сливочного, 100 г соуса клюквенного или майонеза, 60 г салата зеленого.

Мясо птицы, язык отварной нарезать ломтиками, положить на смазанный маслом хлеб, полить соусом. Украсить салатом.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСОМ ПТИЦЫ И ОВОЩНЫМ ПЕРЦЕМ

По 200 г хлеба и мяса птицы или сыра, 180 г перца сладкого, 2 яйца, 8 маслин.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить кусочки мяса птицы или сыра так, чтобы полностью покрыли хлеб. Посередине вдоль бутерброда выложить полоски красного перца, по одну сторону разместить маслины, по другую — кружочки сваренных вкрутую яиц.

БУТЕРБРОДЫ С ПИКАНТНОЙ СМЕСЬЮ

200 г хлеба пшеничного, по 50 г сыра и мяса, 60 г огурцов-корнишонов, 40 г филе сельди, 80 г картофеля, 20 г масла растительного.

Сыр, мясо, огурцы и филе сельди дважды пропустить через мясорубку. Если смесь окажется слишком острой, смешать ее со взбитым маслом или натертым отварным картофелем и растительным маслом. Мясо можно заменить колбасой. Ломтики хлеба намазать подготовленной смесью и украсить зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ

160 г хлеба, 80 г колбасы, 40 г масла сливочного, горчица.

Ломтики хлеба или батона намазать маслом, сверху положить кусочки вареной, полукопченой или копченой колбасы. Отдельно подать горчицу.

БУТЕРБРОДЫ «ПИКАНТНЫЕ»

400 г батона, по 40 г колбасы докторской, любой полукопченой и ветчины, 30 г сыра, 1 яйцо, 12 горошин перца черного.

Колбасу и ветчину пропустить через мясорубку. Массу смешать со взбитым яйцом и толченым перцем. Намазать ломтики батона, посыпать тертым сыром и запечь.

БУТЕРБРОДЫ «ЦВЕТОЧКИ»

1 булка хлеба, 200 г колбасы вареной, 100 г масла сливочного, 2 яйца, 40 г лука зеленого, 25 г сметаны, по 75 г огурцов, помидоров и перца сладкого стручкового, соль.

Булку нарезать ломтиками и намазать маслом. Сваренные вкрутую яйца крупно порубить, добавить нарезанный лук, посолить и перемешать со сметаной. Тонкие кружочки колбасы надрезать в нескольких местах и положить в горячий жир. Кружочки свернутся в «цветок». Охладить их, наполнить приготовленной

начинкой из яиц и положить на ломтики хлеба. Украсить нарезанным соломкой свежим или соленым огурцом, полукольцами перца или дольками помидоров.

БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ

160 г хлеба пшеничного или батона, 100 г окорока или филе копченого, приправа по вкусу.

Окорок или копченое филе нарезать ломтиками, уложить их на ломтики хлеба или батона. Отдельно подать горчицу, соус или тертый хрен с уксусом.

БУТЕРБРОДЫ С КОПЧЕНОЙ КОРЕЙКОЙ ПОД ХРЕНОМ

2 булочки, 60 г масла сливочного, 160 г корейки копченой, 60 г сыра острого твердого, по 40 г хрена тертого и майонеза, 4 сливы, 2 стручка перца сладкого маринованного.

Ломтики хлеба или булки намазать маслом и накрыть кусочками тонко нарезанной корейки. Сверху положить хрен, смешанный с майонезом, посыпать тертым сыром. Бутерброды украсить половинками маринованных слив и кружочками маринованного перца.

БУТЕРБРОДЫ С ОКОРОКОМ, ТВОРОГОМ И МАСЛОМ

200 г хлеба, 50 г окорока вареного, 150 г творога, 100 г масла сливочного, овощи, зелень.

Ломтики хлеба намазать массой из творога и масла, положить нарезанный окорок. Сбоку бутерброды намазать маслом и обсыпать протертым творогом. Украсить нарезанными овощами и зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСОМ И ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

200 г хлеба, 100 г салата овощного, 120 г мяса говядины, свинины или баранины, 25 г масла сливочного, горчица столовая.

Приготовить салат: вареные картофель, морковь,

корень петрушки, огурцы свежие, лук зеленый, яблоки свежие нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек и заправить майонезом.

На середину ломтика хлеба положить салат, по обеим сторонам от него разместить свернутое кулечками мясо. Оформить маслом с горчицей и овощами, входящими в состав салата.

БУТЕРБРОДЫ С ТЕЛЯТИНОЙ И ЯЗЫКОМ ЗАЛИВНЫМ

200 г хлеба, по 100 г телятины и языка, 0,5 яйца, 10 г желатина, 100 г моркови вареной, зелень, майонез.

Отварную телятину и язык нарезать по размеру ломтика хлеба, оформить овощами, зеленью и яйцом. Залить растворенным желатином и охладить. Заливное положить на хлеб и полить майонезом.

ДЕТСКИЕ БУТЕРБРОДЫ «БАШНЯ»

450 г хлеба, 120 г масла сливочного, 180 г сыра твердого, 100 г колбасы, 2 яйца, 200 г огурцов, 180 г помидоров свежих, 60 г моркови. Для украшения: редис, вишни или земляника.

Ломтики хлеба (кроме первого) намазать маслом с обеих сторон. Первые ломтики покрыть кружочками сыра, вторые ломтики — кружочками сваренных вкрутую яиц или колбасы, третьи — кружочками огурца, помидора или моркови. Уложить конусом и скрепить шпажкой. Верхние ломтики украсить цветком из редиса, вишнями или земляникой, мелкими помидорами. Подать к чаю, молоку, соку.

БУТЕРБРОДЫ «БАШНЯ» ПО-ЛИТОВСКИ

450 г хлеба ржаного и пшеничного, 180 г масла сливочного, 12 г горчицы столовой, 120 г ветчины, 300 г огурцов, 40 г салата, 60 г масла с хреном, 4 яйца, 24 кильки, по 60 г сыра и фруктов, 4 сливы, 4 ломтика лимона.

Ломтики ржаного хлеба намазать маслом с горчицей, положить сверху по 3 кулечка из ветчины, в каждый из которых вложены веерочки из ломтиков огурцов.

Между кулечками воткнуть листья салата. Ломтики ржаного хлеба меньшего размера намазать маслом с хреном (с. 9.), сверху положить кружочки сваренных вкрутую яиц и скатанные рулетиками кильки, покрыть листьями салата. Еще меньших размеров ломтики пшеничного хлеба намазать сливочным маслом, положить сыр и фрукты. Наколоть на шпажку сливу без косточки, ягоды или ломтик лимона, скрепить ломтики.

БУТЕРБРОДЫ «БАШНЯ» С КУРИНЫМ, ШПРОТНЫМ И МОРКОВНЫМ ПАШТЕТАМИ

12 пластов хлеба разных видов, по 80 г паштета куриного, шпротного и морковного и фруктов, 8 ломтиков лимона, 40 г масла зеленого, 4 помидора красных.

На пласт белого хлеба выдавить с помощью специального наконечника рифленый валик паштета из куриного мяса, в середину положить фрукты. На пласт ржано-пшеничного хлеба меньших размеров выдавить морковный паштет, украсить его «листочками» зеленого масла. Все пласты хлеба скрепить шпажкой, на конце ее укрепить помидор и ломтики лимона.

БУТЕРБРОДЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ

200 г хлеба ржаного, 100 г буженины, 1 яйцо, 80 г огурцов соленых, 50 г майонеза, горчица, зелень петрушки и укропа.

На ломтики хлеба намазать горчицу, положить кусочек буженины, по кусочку сваренного вкрутую яйца и огурца, зелень петрушки. Полить майонезом.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМ РУЛЕТОМ И ТВОРОГОМ

1 булка хлеба, 150 г рулета, по 100 г масла сливочного и творога, 8 г горчицы, по 60 г хрена тертого и майонеза, 2 яйца, 80 г помидоров и огурцов, 30 г зелени укропа.

Творог растереть с маслом и горчицей. Массой намазать ломтики булки, сверху наискось положить скатанный в трубку тонкий кусочек рулета. По одну сто

сторону выложить смешанный с майонезом хрен, по другую — кружочки помидоров и огурцов. Посыпать мелко рубленным яйцом и зеленью.

БУТЕРБРОДЫ «ПРИНЦЕССА»

200 г хлеба, 300 г фарша из вареного или тушеного мяса, по 40 г сыра и лука, 1 яйцо, 12 г зелени петрушки, орех мускатный, соль.

Все продукты перемешать. На ломтики хлеба разложить массу высотой до 2 см. Сверху посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Как только мясо будет готово, бутерброды выложить на блюдо, украсить зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ ВЕТЧИНЫ И ЯЗЫКА

160 г хлеба пшеничного, по 80 г ветчины и языка вареного или копченого, 60 г масла сливочного, 1 лимон, несколько капель лукового сока, перец черный или красный.

Ветчину и язык пропустить через мясорубку, добавить масло, сок лимона и лука, перец. Смесь хорошо растереть и нанести на ломтики хлеба, смазанные маслом.

БУТЕРБРОДЫ С ПЕЧЕНОЧНЫМ ПАШТЕТОМ

160 г хлеба пшеничного, 120 г паштета печеночного, 20 г сыра, 80 г масла сливочного, 50 г лимона, зелень петрушки.

Ломтики хлеба намазать маслом и паштетом, сложить попарно, края смазать маслом. Украсить зеленью и кружочками лимона.

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

160 г хлеба пшеничного, 40 г масла сливочного, 120 г паштета мясного, 40 г чернослива.

Ломтики хлеба намазать маслом, паштетом и украсить половинками вареного чернослива.

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ СВАРЕННЫХ ВКРУТУЮ ЯИЦ

160 г хлеба пшеничного, 2 яйца, 20 г масла сливочного, зелень петрушки и укропа.

Измельчить сваренное вкрутую яйцо, растереть его с маслом и зеленью. Полученной массой намазать ломтики хлеба.

БУТЕРБРОДЫ С КУРИЦЕЙ ИЛИ ДИЧЬЮ

160 г хлеба пшеничного, 80 г масла сливочного, 120 г мяса курицы или дичи, горчица столовая по вкусу.

На круглый ломтик хлеба, намазанный маслом с горчицей, положить кусочек курицы или дичи, на него в виде пуговки — кусочек масла с горчицей.

БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ, СОЛЕНЫМ ПОМИДОРОМ ИЛИ ОГУРЦОМ

160 г хлеба ржаного, 2 яйца, 40 г помидоров соленых или огурцов, 30 г масла сливочного, зелень петрушки или укропа.

Ломтики хлеба намазать маслом и уложить на них нарезанные кружочками соленые помидоры или огурцы и яйца, посыпать зеленью.

БУТЕРБРОДЫ НА СКОРУЮ РУКУ

800 г хлеба, 50 г масла сливочного, 4 яйца, 40 г лука репчатого, по 80 г огурцов и перца сладкого соленого, 60 г майонеза или сметаны, лук зеленый, перец черный молотый, соль.

Тонкие ломтики хлеба намазать маслом. Сваренные вкрутую яйца размять вилкой, всыпать мелко нарезанный лук, перец, соль, смешать с майонезом или сметаной. Ломтики хлеба намазать массой, одни посыпать мелко рубленным огурцом, другие — зеленым луком, остальные — нарезанным соломкой сладким перцем.

БУТЕРБРОДЫ С ЯИЧНИЦЕЙ НАТУРАЛЬНОЙ

180 г хлеба пшеничного, 8 яиц, 40 г масла сливочного, перец черный молотый, соль, зелень петрушки и укропа.

Яйца выпустить на горячую сковороду с маслом, посолить, поперчить и жарить. Яичницу охладить, нарезать.

На ломтики хлеба или батона, смазанные маслом, разложить порции яичницы и посыпать рубленой зеленью. С таким же набором продуктов можно приготовить бутерброды с омлетом.

БУТЕРБРОДЫ С РЫБОЙ И СЫРОМ

200 г батона, по 100 г ставриды холодного копчения и сыра плавленого, 60 г масла сливочного, 80 г моркови, соль, зелень петрушки или укропа.

Филе рыбы без кожи пропустить через мясорубку с сыром, маслом и отварной морковью. Массу посолить, вымешать, сформовать в виде рулета, завернуть в целлофан и охладить. На тонкий ломтик батона положить паштет, украсить зеленью и маслом.

БУТЕРБРОДЫ С МОРСКИМ ОКУНЕМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

160 г хлеба, 120 г окуня морского (или другой рыбы) горячего копчения, 10 г масла сливочного.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить ломтики рыбы (без костей).

БУТЕРБРОДЫ С ПАЛТУСОМ СОЛЕНЫМ

160 г хлеба, 120 г палтуса соленого (без кожи и костей), 10 г масла сливочного, 1/4 сваренного вкрутую яйца.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить ломтики рыбы и кружочки яйца.

БУТЕРБРОДЫ «ПАРУСНИК»

200 г хлеба, 100 г сельди, 90 г яблок, 180 г картофеля вареного, 100 г огурцов свежих, 65 г лимона, 40 г сметаны, 20 г майонеза, соль, 125 мл молока.

С выпотрошенной и вымоченной в молоке сельди снять кожу, удалить кости, филе мелко порубить. Яблоко натереть на терке, картофель и огурец нарезать мелкими кубиками. Продукты перемешать, посолить, заправить сметаной и майонезом. Салат выложить на ломтики хлеба, вырезанные в форме лодки. Кружочки лимона вертикально вставить в салат. Для паруса вместо лимона можно взять тонкие кружочки огурца, закрепленные на спичке.

БУТЕРБРОДЫ С РУБЛЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ ПО-ЧЕШСКИ

120 г хлеба ржаного, 80 г филе сельди рубленой, 1 яйцо, 40 г масла сливочного, 20 г лука зеленого.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить по диагонали филе сельди, а по бокам — ломтики яйца. Украсить зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ И ЯБЛОКАМИ

200 г хлеба ржаного, по 80 г масла сливочного и сельди, 40 г яблок консервированных.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить рубленую сельдь. Украсить яблоками.

БУТЕРБРОДЫ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

160 г хлеба ржаного, 100 г консервов рыбных, 20 г масла сливочного (для украшения).

На ломтики хлеба положить по диагонали рыбные консервы так, чтобы была закрыта поверхность хлеба. Украсить розочками из масла.

БУТЕРБРОДЫ С САЙРОЙ КОНСЕРВИРОВАННОЙ

160 г хлеба, 8 кусочков сайры, 30 г лука зеленого.

На ломтики хлеба положить кусочки рыбы и посыпать мелко нарезанным луком.

БУТЕРБРОДЫ С ИКРОЙ

160 г хлеба пшеничного, 80 г икры зернистой, 20 г масла сливочного.

На ломтики хлеба положить аккуратно ложкой икру, а по краям — розочки из масла.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ ИЛИ КИЛЬКОЙ

160 г хлеба ржаного, 100 г сельди или кильки соленой, 20 г масла сливочного, зелень петрушки или укропа.

Сельдь разрезать наискось, по 2 кусочка положить по краям ломтиков хлеба, посередине — мелко нашинкованную зелень и масло в виде цветка.

БУТЕРБРОДЫ С КИЛЬКОЙ И ЯЙЦОМ

160 г хлеба ржаного, 100 г кильки, 1 яйцо, 20 г майонеза.

На ломтики хлеба положить нарезанное яйцо, сверху — очищенную кильку, свернутую колечком. Середину заполнить майонезом.

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ САРДИН

160 г хлеба, 100 г паштета, 4 маслины.

Ломтики хлеба намазать паштетом, сверху положить маслины без косточек.

БУТЕРБРОДЫ АССОРТИ СО ШПРОТАМИ

По 160 г хлеба и шпротов, 50 г масла креветочного, 4 дольки лимона, 4 веточки зелени петрушки.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить шпроты, украсить лимоном и зеленью.

БУТЕРБРОДЫ СО СКУМБРИЕЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

160 г хлеба, 8 ломтиков скумбрии холодного копчения (без костей и кожи), 4 кружочка огурца свежего, 40 г

масла сливочного, по 4 дольки помидора и яйца, сваренного вкрутую.

Ломтики хлеба намазать маслом, на середину каждого положить кружочек огурца, на него — ломтик рыбы, по краям бутербродов — дольки помидора и яйца.

БУТЕРБРОДЫ С ФРУКТАМИ

160 г хлеба пшеничного, 1 яйцо, 125 мл молока, 50 г сахара, 100 г фруктов консервированных, 10 г масла сливочного.

Ломтики хлеба смочить в яично-молочной смеси (льезоне) и обжарить с обеих сторон. Сверху уложить подогретые консервированные фрукты и полить сиропом или вареньем. Для яично-молочной смеси смешать молоко, яйцо, сахар и слегка взбить.

БУТЕРБРОДЫ С ЯГОДАМИ

80 г хлеба пшеничного, 40 г масла сливочного, 40 г творога, 4 ст. ложки ягод, 40 г ядер орехов, 20 мл молока, 80 г сахара или меда.

Ломтики хлеба намазать маслом, на края нанести слой творога, растертого с молоком и заправленного сахаром. На середину ломтика положить горкой ягоды и обсыпать толчеными орехами. Один бутерброд можно приготовить с земляникой, другой — с черникой, третий — со смородиной. Кислые ягоды рекомендуется посыпать сахаром или добавить мед.

БУТЕРБРОДЫ ЗАКРЫТЫЕ

САНДВИЧИ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

4 булочки сдобные, по 80 г масла сливочного и сыра российского, 60 г ветчины.

Булочки разрезать вдоль пополам. Обе половинки намазать взбитым маслом. На одну положить сыр, на другую — тушеную ветчину. Обе половинки сложить, разрезать на две части, каждую в свою очередь разрезать на три треугольника.

САНДВИЧИ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И ОРЕХАМИ

1 батон, 75 г масла сливочного, 100 г сыра плавленого, 50 г майонеза, 200 г ядер орехов, 5 зубков чеснока.

Батон без корки разрезать вдоль на две половины. Одну часть смазать маслом, положить на нее сырную массу и закрыть другой половиной булки. Положить в холодильник, чтобы хлеб пропитался пастой. Перед подачей нарезать поперек на сандвичи одинаковых размеров.

Для пасты: пропустить через мясорубку чеснок, орехи. Массу растереть с майонезом и сыром.

БУТЕРБРОДЫ С ОВОЩАМИ, КУРИНЫМ МЯСОМ И ВЕТЧИНОЙ

200 г хлеба пшеничного, по 80 г масла сливочного и салата, 180 г помидоров свежих, по 60 г майонеза, мяса куриного и ветчины.

Ломтики хлеба подсушить, намазать тонким слоем масла. На первый ломтик положить тонко нарезанный салат, смешанный с майонезом; на второй — кружочки помидоров; на третий — жареное куриное мясо; на четвертый — ветчину. Ломтики соединить.

ПАНИРОВАННЫЕ САНДВИЧИ

160 г хлеба пшеничного, 100 г колбасы ливерной, 1 яйцо, 45 г сухарей молотых, 40 г масла сливочного, 120 г салата овощного.

Каждый ломтик хлеба толщиной 0,5 см намазать ливерной колбасой и накрыть другим ломтиком. Затем смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить в разогретом масле. Готовые сандвичи уложить в кастрюлю, накрыть крышкой, чтобы они стали мягкими. Теплыми подать с салатом.

БУТЕРБРОДЫ С СОСИСКАМИ

4 булочки городские, 4 сосиски, 100 г соуса томатного, 40 г горчицы.

Булочки разрезать вдоль (не до конца), в разрез вложить жареную или вареную сосиску, покрытую томатным соусом и горчицей.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ, ГРИБАМИ И МАСЛОМ

По 200 г хлеба ржаного и пшеничного, 300 г масла сливочного, по 200 г сельди и грибов сухих, 50 г помидоров, 2 яйца, 20 г зелени петрушки и укропа.

Сельдь вымочить, очистить, мелко порезать, смешать с вареными и мелко измельченными грибами и маслом. Все хорошо перемешать. Селедочную массу намазать на ломтики хлеба, положить на них другие ломтики, также смазанные селедочной массой. Так повторить еще раз, чередуя ломтики черного и белого хлеба. Готовый бутерброд поместить под легким прессом в холодильник. Перед употреблением смазать бока бутерброда маслом и обсыпать сваренными вкрутую рублеными яйцами. Разрезать на порции, каждую украсить кусочками очищенной сельди, маслом, кружочком яйца, помидора, зеленью. Подать на закусочной тарелке.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

450 г хлеба ржаного, 180 г сыра российского, 100 г ветчины, 80 г масла сливочного, 60 г масла зеленого.

Хлеб, сыр и ветчину нарезать квадратными пластами толщиной 0,5 см. Первый пласт хлеба намазать сливочным маслом, положить сверху ломтик сыра и покрыть его пластом хлеба, намазанным снизу маслом, а сверху — зеленым маслом (с. 9). Положить ломтик ветчины, покрыть его пластом хлеба, намазанным снизу зеленым маслом, а сверху — сливочным, положить ломтик сыра. Накрыть четвертым пластом хлеба, намазанным маслом.

Приготовленный бутерброд завернуть в пергаментную бумагу и поставить в холодное место под пресс. Так же можно приготовить бутерброды без ветчины.

БУТЕРБРОДЫ «ПОЛОСАТЫЕ»

160 г хлеба ржаного, по 80 г масла сливочного и сыра; для украшения: листья салата, зелень петрушки и укропа, помидор красный, яйца или редис.

Ломтики хлеба намазать маслом, покрыть ломтиком сыра вровень с хлебом и так повторить несколько раз. На верхний слой хлеба положить груз на 15—20 минут, затем разрезать тонким острым ножом поперек. Бутер-

броды уложить веером на блюдо и украсить листьями салата, зеленью, цветком из красного помидора, яйца или редиса.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРНОЙ МАССОЙ

200 г хлеба пшеничного, 100 г сыра плавленого, 50 г масла сливочного.

Сыр растереть с маслом до однородной массы. Ломтики хлеба переложить сырной массой толщиной 1 см, аккуратно прижать сверху, обровнять края, завернуть в пергамент и поставить в холодильник. Перед подачей нарезать поперек толщиной 1 см и уложить на блюдо.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ОКОРОКОМ

200 г хлеба пшеничного, 150 г творога, 100 г масла сливочного, 50 г окорока, 3 редиса или 2 помидора, зелень петрушки, укропа и лука зеленого, соль.

Ломтики хлеба намазать массой из творога, масла и мелко нарезанного вареного окорока, положить их один на другой. Бока смазать маслом и обсыпать протертым через сито творогом, смешанным с маслом и солью. Оформить ломтиками редиса или помидоров и мелко рубленной зеленью. Поделить на порции.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

200 г мякиша хлеба ржаного или пшеничного, по 50 г масла сливочного и ветчины, 1 яйцо, 100 г сыра тертого; для отделки: 1 ст. ложка масла растертого с таким же количеством сыра плавленого, 1 огурец, 1 яйцо, 30 г лосося.

С подового хлеба срезать корку, разрезать оставшуюся форму хлеба поперек на 4 ломтика. Перемешать масло, мелко нарезанную ветчину, рубленое яйцо и сыр. Этой смесью намазать ломтики и положить их один на другой. Сверху и с боков смазать массой из растертого с сыром масла, посыпать мелко нарезанным огурцом, рубленым яйцом и украсить полосками лосося. Разрезать на порции.

БУТЕРБРОДЫ С ПЕЧЕНОЧНЫМ ПАШТЕТОМ

200 г хлеба пшеничного, 150 г паштета печеночного, по 100 г масла сливочного и сыра твердого, 1 лимон, зелень лука, петрушки или укропа.

На смазанные маслом ломтики хлеба положить слой паштета и уложить их один на другой. Верхний слой хлеба не смазывать. Положить под легкий пресс и поместить бутерброд в холодное место. Края смазать маслом и посыпать рубленой зеленью. Украсить кусочками сыра и лимона. Поделить на порции.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ И ГРИБАМИ

По 200 г хлеба пшеничного и ржаного, сельди и масла сливочного, 5 грибов сушеных, 3 яйца, 100 г помидоров, зелень лука, петрушки и укропа.

Филе сельди нарезать мелкими кусочками (часть оставить на украшение), добавить мелко нарезанные сначала отваренные, а затем поджаренные и охлажденные грибы и масло. Все хорошо перемешать. Ломтики хлеба смазать селедочной массой и уложить их один на другой, чередуя ломтики белого и черного хлеба (верхний ломтик не смазывать). На бутерброд положить легкий пресс и поставить в холодильник. Края обровнять, смазать маслом и обсыпать рублеными яйцами. Перед подачей украсить большой бутерброд филе сельди, кусочками масла, дольками сваренных вкрутую яиц, ломтиками помидоров и рубленой зеленью. Разрезать на порции перед употреблением.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЕДОЧНОЙ МАССОЙ

500 г хлеба ржаного, 300 г сельди, 100 г масла сливочного.

Хлеб без корки нарезать поперек на пласты толщиной 1 см. Филе сельди с маслом пропустить через мясорубку. Коржи смазать селедочной массой, аккуратно прижать, выровнять края, завернуть в пергамент и охладить. Перед подачей нарезать ломтиками.

БУТЕРБРОДЫ «СМЕСЬ»

500 г хлеба пшеничного или ржаного, по 50 г масла сливочного и ветчины, по 100 г сыра плавленого и помидоров свежих. Для начинки из яиц: 1 яйцо, сваренное вкрутую, 8 маслин, 7 г горчицы столовой, 20 г майонеза, соль. Для начинки из моркови и капусты: по 100 г моркови и капусты, 25 г майонеза.

Круглый хлеб без корки нарезать на 5 лепешек толщиной 1—2 см. Приготовить начинки, для чего перемешать указанные в рецептуре продукты. Нижнюю лепешку намазать тонким слоем сливочного масла и посыпать тертым сыром. На нее уложить вторую лепешку, смазанную маслом и покрытую нарезанными ломтиками ветчины. На третью нанести начинку из яиц; на четвертую — начинку из моркови и капусты. Верхнюю лепешку намазать маслом и выложить на нее оставшуюся ветчину, посыпать тертым сыром и украсить нарезанными помидорами. Бока большого бутерброда также смазать маслом и посыпать сыром. Нарезать перед употреблением.

БУТЕРБРОДЫ ЗАКУСОЧНЫЕ

КАНАПЕ С КИЛЕЧНЫМ МАСЛОМ

160 г хлеба пшеничного, 60 г масла сливочного, 120 г масла килечного, 1 лимон, лук зеленый.

Хлеб нарезать маленькими треугольниками, обжарить, положить сверху горку килечного масла (с. 110) или с помощью кондитерского шприца выдавить полоски этого масла. Украсить ломтиками лимона и нарезанным луком.

КАНАПЕ С РЕДИСОМ, КИЛЬКОЙ ИЛИ СЕЛЬДЬЮ

200 г хлеба или булки, 60 г масла сливочного, горчица столовая, 120 г редиса, 60 г кильки или сельди.

Ломтики белого хлеба или булки, нарезанные в виде звездочек, с обеих сторон поджарить на масле, дать остыть. Затем намазать маслом, растертым добела с гор-

чицей, положить веночком ломтики редиса, середину украсить килькой или кусочками сельди, свернутыми колечком.

КАНАПЕ С ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ

160 г хлеба, по 200 г помидоров и огурцов свежих, 120 г редиса, 40 г майонеза.

На круглый кусочек поджаренного хлеба положить полукруглый ломтик помидора и огурца, чтобы они составили полный круг. Середину украсить майонезом и ломтиками редиса.

КАНАПЕ С СЫРОМ И ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ

160 г хлеба, 80 г сыра твердого, 20 г томатной пасты, 50 г масла сливочного.

На хрустящие звездочки из поджаренного и охлажденного хлеба положить тонкие ломтики сыра такой же формы. В середине поместить небольшими горками масло, смешанное с томатной пастой. Посыпать тертым сыром.

КАНАПЕ С ГРИБНОЙ МАССОЙ И МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

160 г хлеба, 2 яйца, 60 г масла сливочного, 120 г массы грибной, по 80 г ветчины копченой и колбасы или 240 г огурцов.

Ломтики пшеничного или ржаного хлеба поджарить с обеих сторон на масле. По краям бутерброда положить грибную массу, а посередине — кружочки сваренного вкрутую яйца, между ними разместить ломтики мясных продуктов или огурцов.

Для приготовления грибной массы: *100 г грибов сушеных, 40 г лука репчатого, 25 г сметаны, 1/4 ломтика булки, 20 г масла сливочного, уксус, сахар, соль, молоко, масло растительное по вкусу.*

Сваренные и мелко нарезанные грибы поджарить с луком в растительном масле. Охладить, добавить замоченную в молоке булку и пропустить через мясорубку. Массу смешать со сметаной, маслом и растереть. Всыпать сахар, соль, влить немного уксуса.

КАНАПЕ СО ШПИКОМ

160 г хлеба, 80 г шпика, зелень петрушки, 12 маслин.

Ломтики хлеба обжарить, положить на них нарезанный тонкими ломтиками шпик. Украсить зеленью и кусочками маслин.

КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ

160 г хлеба пшеничного, 80 г ветчины, по 20 г огурцов соленых и масла сливочного.

На ломтики обжаренного хлеба положить кусочки ветчины, украсить полосками огурца.

КАНАПЕ С БАЛЫКОМ

160 г хлеба, 90 г осетрины, 40 г масла сливочного, зелень петрушки или укропа.

На ломтики обжаренного хлеба намазать масло, положить кусочек осетрины, украсить маслом, смешанным с измельченной зеленью.

КАНАПЕ С СЕМГОЙ

160 г хлеба пшеничного, 80 г семги, 20 г масла сливочного, 1 желток, 4 веточки петрушки.

Ломтики обжаренного хлеба намазать маслом, растертым с желтком сваренного вкрутую яйца, положить на них кусочки семги. Украсить зеленью и маслом, выпущенным из кондитерского шприца.

КАНАПЕ С СЕМГОЙ, ИКРОЙ И СЕЛЬДЬЮ

160 г хлеба ржаного, 100 г семги, 40 г масла сливочного, 30 г икры черной, 50 г сельди, 12 г хрена.

Полоски хлеба намазать тонким слоем масла с тертым хреном, на них положить полоски семги, икры, сельди и зелени. Края украсить маслом, выпущенным из кондитерского шприца.

КАНАПЕ С ОСЕТРИНОЙ

160 г хлеба пшеничного, 90 г осетрины, 20 г масла сливочного, 15 г хрена тертого, 40 г майонеза, 6 маслин.

Ломтики обжаренного хлеба намазать смесью масла с хреном, на них положить по кусочку отварной осетрины. Украсить выпущенным из трубочки майонезом или маслинами.

КАНАПЕ С СУДАКОМ

160 г хлеба, 110 г филе судака, 40 г масла сливочного, 15 г хрена тертого, 10 г томатной пасты и майонеза, зелень петрушки и укропа.

Подготовленные ломтики хлеба намазать тонким слоем масла с хреном и томатной пастой. Филе судака мелко нарезать, заправить соусом и положить на гренки. Посыпать зеленью.

КАНАПЕ С НОТОТЕНИЕЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

По 200 г хлеба ржаного и нототении без костей, 40 г масла томатного, по 25 г перца стручкового сладкого и лука зеленого, 40 г масла сливочного.

Ломтики хлеба с обеих сторон поджарить на масле, охладить, намазать томатной массой (с. 10), положить на них филе рыбы. Украсить полосками перца и зеленым луком.

КАНАПЕ С РЫБОЙ И ФАСОЛЬЮ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

160 г хлеба пшеничного или батона, 200 г филе рыбы, 160 г фасоли, 60 г лука репчатого, кубик чеснока, по 20 г масла сливочного и растительного, зелень петрушки и укропа или лук зеленый.

Филе рыбы сварить и нарезать кубиками. Измельченный лук обжарить. Отварную фасоль растереть, смешать с луком и тертым чесноком. Рыбу спустить с фасолью в растительном масле. Ломтики хлеба обжарить, положить на них тушеное филе рыбы с фасолью. Посыпать зеленью.

КАНАПЕ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

160 г хлеба, 100 г консервов рыбных, 35 г масла анчоусного или килечного, майонез.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Рыбные консервы протереть через сито, заправить майонезом, нанести на подготовленные ломтики.

КАНАПЕ СО ШПРОТАМИ

180 г хлеба, 90 г шпрот, 20 г масла сливочного, 0,5 лимона, 30 г огурцов свежих.

На ломтики обжаренного хлеба намазать масло, положить шпроты, сбрызнуть лимонным соком. Украсить полосками огурца.

КАНАПЕ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

160 г хлеба, 90 г печени трески, 40 г масла сливочного, 20 г томатной пасты, 1/4 лимона, зелень петрушки, укропа или лук зеленый.

Ломтики обжаренного хлеба в форме лодочки смазать маслом с томатной пастой. По краям сделать бортики. На середину ломтика положить консервированную печень трески, полить лимонным соком и посыпать зеленью.

КАНАПЕ С САРДИНАМИ

160 г хлеба, 80 г сардин, 60 г майонеза, 40 г шпината или томатной пасты, 1 лимон.

На ломтики поджаренного хлеба овальной формы положить кусочки сардин, полить майонезом, смешанным с протертым вареным шпинатом или томатной пастой. Украсить кружочками лимона.

КАНАПЕ С ЗЕРНИСТОЙ ИКРОЙ

160 г хлеба, 80 г икры зернистой, 20 г масла сливочного, 1 яйцо, лук зеленый.

Круглые обжаренные ломтики хлеба намазать мас-

лом, положить на них кружочки сваренного вкрутую яйца, горку зернистой икры и разместить в трех местах по три маленьких пера лука.

КАНАПЕ С ПАЮСНОЙ ИКРОЙ, СЕЛЬДЬЮ И ЯЙЦОМ

160 г хлеба пшеничного, 60 г икры, 40 г сельди, 1 яйцо, зелень петрушки или лук зеленый.

На обжаренные с обеих сторон ломтики хлеба нанести полосками икру, сельдь, рубленое яйцо. По краям посыпать зеленью. Разрезать на прямоугольники, треугольники, ромбы или иные фигуры.

КАНАПЕ С ИКРОЙ МИНТАЯ

160 г хлеба пшеничного, по 80 г икры минтая и масла креветочного, 4 листа салата зеленого, 4 маслины, 20 г масла сливочного.

Кружочки поджаренного хлеба намазать креветочным маслом, икрой, украсить листьями салата и половинками маслин.

КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ

160 г хлеба, 100 г филе сельди, по 20 г масла растительного и лука зеленого, 30 г майонеза.

На ломтики обжаренного хлеба намазать масло, положить кусочки сельди. Украсить соусом, выпущенным из трубочки, и измельченным зеленым луком.

КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ, ЯБЛОКАМИ И ЛУКОМ

160 г хлеба ржаного, 40 г масла сливочного, 60 г сельди, 40 г яблок, лук зеленый.

Ломтики обжаренного хлеба намазать маслом, на середину положить полоски сельди без костей, по краям — тонкие кусочки яблока. Украсить маслом и луком.

КАНАПЕ С КИЛЬКОЙ

160 г хлеба, 120 г кильки, 20 г масла сливочного, 10 г хрена тертого, 1 яйцо.

Филе кильки положить на прямоугольные ломтики обжаренного хлеба, смазанные маслом, смешанным с хреном. Украсить мелко порубленным сваренным вкрутую яйцом.

КАНАПЕ С КИЛЬКОЙ, АНЧОУСАМИ И СЕЛЬДЬЮ

160 г хлеба ржаного, 80 г помидоров, 1 яйцо, 4 анчоуса, или кильки, или 20 г сельди, 50 г майонеза, зелень петрушки.

На круглые ломтики поджаренного хлеба положить кружочки помидоров, на них — кружочки сваренного вкрутую яйца, а сверху анчоус, или кильку без костей, или ломтики сельди. Вокруг сделать ободок из майонеза и выложить на кильку «пуговку» майонеза. Бутерброды украсить листьями зелени или кусочками помидора. Бутерброды с сельдью можно покрыть майонезом и выложить решетки.

КАНАПЕ С ПЕЧЕНОЧНЫМ ПАШТЕТОМ

160 г хлеба пшеничного, 160 г смеси масла сливочного и паштета печеночного, 60 г масла зеленого, [illegible] лимона, лук зеленый.

На круглые ломтики хлеба [illegible] кондитерский шприц смесь масла и паштета. Украсить «листочками» зеленого масла, кусочками лимона и зеленым луком.

ТАРТИНКИ С КАПУСТОЙ И КАБАЧКАМИ

По 200 г хлеба пшеничного, молока и капусты, 1 яйцо, 20 г сахара, 40 г масла сливочного, 80 г моркови, по 120 г кабачков и яблок, 30 г салата зеленого и [illegible], 60 г сметаны.

Хлеб нарезать ломтиками, [illegible] и залить молочную смесь с сахаром, слегка обжарить на масле с обеих сторон. Белокочанную капусту и кабачки [illegible] и стушить с молоком и маслом. Отдельно потушить паре-

занную морковь. Приготовленные овощи перемешать с нарезанными яблоками, мелко рубленным салатом и укропом. Массу разложить на гренки, разровнять, смазать маслом и запечь. Подать, полив сметаной.

ТАРТИНКИ С КАБАЧКАМИ, ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И МОРКОВЬЮ

240 г хлеба, 100 г моркови, 160 г капусты цветной, 200 г кабачков, 60 г масла сливочного, 160 г соуса молочного, 120 мл молока, 40 г сыра твердого.

Морковь нашинковать, припустить с молоком до готовности, добавить мелко нарезанные кабачки и тушить еще 10 минут. Цветную капусту отварить, разобрать на соцветия и перемешать с морковью. Тонкие ломтики черствого белого хлеба намочить в льезоне с сахаром, обжарить на масле, на каждый положить овощи, заправленные молочным соусом (с. 165), посыпать тертым сыром, полить маслом и запечь в духовом шкафу.

ТАРТИНКИ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

По 200 г хлеба пшеничного и помидоров, по 40 г сыра твердого и масла сливочного или маргарина.

Ломтики хлеба обжарить на масле или маргарине, покрыть кружочками помидоров, посыпать тертым сыром и запечь.

ТАРТИНКИ С ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

200 г хлеба пшеничного, 120 г моркови, по 160 г капусты цветной и кабачков, 80 г горошка зеленого, 200 г картофеля, 1 яйцо, 30 г сухарей, 40 г сыра, 20 г масла сливочного, соль.

Овощи отварить отдельно, измельчить, смешать. Добавить консервированный зеленый горошек без сока, заправить растертым с желтком маслом, всыпать панировочные сухари, соль. Массу перемешать и ввести взбитый белок. Смесь разложить на обжаренные ломтики хлеба, посыпать тертым сыром и запечь.

ТАРТИНКИ С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ

200 г хлеба пшеничного, 60 г яблок, 30 г сыра, по 10 г масла сливочного и ядер миндаля.

Обжаренные ломтики хлеба намазать маслом, положить нарезанные дольки яблока, на них — ломтики сыра. Поставить в горячую духовку и запекать до плавления сыра. Посыпать измельченными орехами.

ТАРТИНКИ С СЫРОМ, ЛУКОМ И ОВОЩНЫМ ПЕРЦЕМ

180 г хлеба пшеничного, 40 г масла сливочного, 120 г лука репчатого, 80 г перца сладкого, 1 лимон, 20 г соуса томатного, 40 г масла растительного, 100 г сыра, перец черный молотый, сахар, соль.

Перец и лук нарезать кольцами и припустить до мягкости в небольшом количестве воды и растительного масла. Приготовить маринад из сока лимона, соуса, сахара, перца и соли, опустить в него подготовленные овощи и оставить на ночь. Ломтики хлеба обжарить на сливочном масле, положить на них выдержанные в маринаде перец и лук, а также ломтики сыра. Тартинки поставить в духовку и запечь. Подать к столу горячими.

ТАРТИНКИ С ЗАПЕЧЕННОЙ СЫРНОЙ МАССОЙ

180 г хлеба пшеничного, 1 яйцо, 60 г пасты «Океан», 100 г сыра, 40 г перца сладкого, 60 г лука репчатого, 30 г масла сливочного, 20 г муки, 30 г уксуса 3 %-ного, 40 г молока сгущенного, сахар, перец красный душистый, соль.

Сваренное вкрутую яйцо порубить, добавить размороженную пасту «Океан», тертый сыр, нарезанный перец, нашинкованный лук, разогретое масло, муку, сахар, соль. Все размешать, влить уксус, сгущенное молоко без сахара, поперчить. Смесь хорошо взбить и варить на пару до загустения. Ломтики слегка подсушенного хлеба намазать приготовленной смесью и поставить в духовку на несколько минут.

ТАРТИНКИ С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ

180 г хлеба ржаного, 4 яйца, 40 г масла сливочного или жира свиного, лук зеленый, соль.

Хлеб нарезать ломтиками, поджарить с обеих сторон на жире. На каждый ломтик выпустить по одному яйцу, посолить и запечь в духовке. Подать горячими, посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

ТАРТИНКИ С ОМЛЕТОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

200 г хлеба, 4 яйца, 80 г лука зеленого, 100 г масла сливочного, 100 мл молока, соль.

Сырые яйца слегка взбить и смешать с мелко нарезанным луком, посолить и жарить. Омлет положить на поджаренные ломтики хлеба и поместить в духовку на несколько минут.

ТАРТИНКИ С СЫРОМ, ЯЙЦОМ И ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ

180 г хлеба пшеничного, 100 г сыра, 1 яйцо, 20 г томатной пасты, 40 г масла сливочного, перец черный молотый.

Хлеб нарезать четырехугольниками 4 × 6 см и слегка обжарить на жире. Тертый сыр перемешать с томатной пастой, яйцом, маслом, перцем. Намазать приготовленной массой обжаренные ломтики хлеба и запечь. Подать к бульону.

ТАРТИНКИ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

160 г хлеба ржаного, 200 г сыра, 100 г ветчины, 20 г горчицы, 1/2 яйца, 40 г масла сливочного.

Тертый сыр перемешать с мелко рубленной вареной ветчиной, горчицей и яйцом. Ломтики хлеба подсушить, намазать маслом и приготовленной сырной массой. Запекать в духовке 20 минут.

ТАРТИНКИ С БРЫНЗОЙ

180 г хлеба пшеничного, 80 г брынзы, 40 г масла сливочного.

Хлеб нарезать широкими ломтиками толщиной до 1 см, намазать маслом, посыпать тертой брынзой. Масло распустить на сковороде, нагреть его, положить тартинки и поставить в горячий духовой шкаф на 10 минут. Подать к супам или чаю.

РОТТЕРДАМСКИЕ ЛОМТИКИ

180 г хлеба пшеничного, 20 г масла сливочного, 10 г горчицы, по 100 г ветчины нежирной или колбасы и помидоров, 40 г сыра твердого, лук зеленый, зелень петрушки, укропа, перец красный молотый.

Ломтики хлеба обжарить, намазать маслом и горчицей, положить на них ломтики ветчины или колбасы, сыра и свежих помидоров, посыпать перцем. Запечь в духовке. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

ТАРТИНКИ С ГРИБНЫМ ПАШТЕТОМ И ТВОРОГОМ

180 г хлеба пшеничного, 160 г грибов свежих, 120 г творога, 60 г лука репчатого, 30 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, 20 г сыра, лук зеленый, зелень петрушки и укропа, перец черный молотый, соль.

Грибы ошпарить кипятком, мелко нарезать и тушить с маслом и луком. Охладить, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сырое яйцо, жирный творог, рубленую зелень, специи и растереть. Ломтики подсушенного хлеба намазать приготовленной массой, посыпать тертым сыром и запечь. Перед подачей посыпать измельченным зеленым луком.

ТАРТИНКИ С КОТЛЕТАМИ, СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

160 г хлеба, 4 котлеты, 60 г сыра твердого, 80 г помидоров.

На ломтики поджаренного хлеба положить по горячей котлете, украсить ломтиками помидоров и сыра. Запекать в духовке до расплавления сыра.

ТАРТИНКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

По 200 г хлеба и фарша мясного поджаренного, 40 г соуса томатного, горчица, хрен тертый, лук, соус пряный, перец черный молотый, соль.

Мясной фарш перемешать с томатным соусом, специями, солью. Ломтики хлеба поджарить с одной стороны, на другую — намазать фарш и поставить в духовку на 6 минут.

ТАРТИНКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ

180 г хлеба пшеничного, по 100 г колбасы вареной или ветчины и мяса вареного, 40 г сыра, 1 яйцо, 80 г перца сладкого.

Мясные продукты пропустить через мясорубку. Массу перемешать со взбитым яйцом, мелко нарезанным и слегка пассерованным перцем и намазать на обжаренные ломтики хлеба. Посыпать тертым сыром и запечь.

ТАРТИНКИ С СОСИСКАМИ, СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

160 г хлеба, 4 сосиски, 80 г помидоров, 60 г сыра.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны. На поджаренную сторону положить вдоль три половинки сосисок. Украсить ломтиками помидоров и сыра и запекать в духовке, пока сыр не начнет плавиться.

Вместо сосисок можно взять кусочки индейки без костей.

ТАРТИНКИ С ТЕЛЯТИНОЙ И СЫРОМ

По 140 г хлеба пшеничного и телятины, 65 г масла сливочного, 60 г сыра.

Ломтики хлеба смазать с обеих сторон растопленным маслом, на них положить по кусочку жареной телятины, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до плавления сыра.

ТАРТИНКИ С ЯЗЫКОМ

140 г хлеба, 110 г языка, 40 г соуса томатного или из хрена.

Ломтики отварного языка положить на поджаренный хлеб, полить соусом и поместить в духовку на 2—3 минуты.

ТАРТИНКИ С ПОЧКАМИ

200 г хлеба пшеничного, 160 г почек, 60 г масла сливочного, 80 г соуса красного, 20 г соуса томатного, 25 г сыра, перец черный молотый, соль, зелень.

Предварительно вымоченные телячьи почки поджарить в масле, посолить, поперчить, влить соусы и проварить с зеленью. Затем почки нарезать продолговатыми кусочками (по 2 на тартинку), положить на подсушенные ломтики хлеба, смазанные с обеих сторон растопленным маслом. Посыпать тертым сыром и запекать, пока сыр не зарумянится.

ТАРТИНКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНИ

180 г хлеба пшеничного, 40 г масла сливочного, 120 г паштета печеночного, 20 г сыра.

Ломтики поджаренного хлеба смазать печеночным паштетом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в горячей духовке.

ТАРТИНКИ С ЖАРЕНЫМИ МОЗГАМИ

180 г хлеба пшеничного, 160 г мозгов, 15 г муки, 20 г маргарина сливочного, зелень петрушки или укропа, соль.

Мозги отварить в подсоленной воде, нарезать тонкими продолговатыми кусочками, запанировать в муке и обжарить. Положить на кусочки поджаренного хлеба, полить маргарином (5 г) и запечь в духовке. Подать, посыпав зеленью.

ТАРТИНКИ С РЫБОЙ, СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

180 г хлеба, 20 г масла сливочного, по 200 г рыбы отварной или филе соленой скумбрии, ставриды или рулета рыбного, 140 г помидоров свежих, 80 г сыра твердого.

На поджаренные с одной стороны ломтики хлеба

положить вдоль ломтики нарезанной отварной или соленой рыбы или рыбного рулета. Украсить кружочками помидоров и сыра. Запекать в духовке до плавления сыра.

ТАРТИНКИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ, СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ

По 180 г хлеба пшеничного и консервов рыбных, 30 г сухарей, 40 г лука репчатого, 20 г маргарина сливочного, по 60 г сыра и яблок, зелень петрушки или укропа или лук зеленый, перец черный молотый, соль.

Рыбные консервы — сельдь или скумбрию натуральную — растереть, добавить молотые сухари, нашинкованный пассерованный лук, тертый сыр, нарезанные яблоки, специи, рубленую зелень. Приготовленной массой намазать подсушенные ломтики хлеба. Посыпать сыром и запечь в духовке. Подать, посыпав рубленой зеленью.

ТАРТИНКИ С КАЛЬМАРАМИ, ТВОРОГОМ И МОРКОВЬЮ

180 г хлеба пшеничного, 160 г кальмаров консервированных, 120 г творога обезжиренного, по 60 г моркови и сметаны, зелень петрушки, 20 г сыра, соль.

Мясо кальмара, припущенную морковь и творог пропустить через мясорубку. К массе добавить измельченную зелень, сметану, соль и хорошо перемешать. Подсушенные в духовке широкие ломтики хлеба намазать подготовленной смесью. Посыпать тертым сыром и запечь.

ТАРТИНКИ С ПАСТОЙ «ОКЕАН» И ТВОРОГОМ

180 г хлеба пшеничного, по 120 г пасты «Океан» и творога, по 60 г сметаны и сыра, зубок чеснока, перец молотый, зелень петрушки, соль.

Размороженную пасту и творог протереть или пропустить через мясорубку. Добавить продукты, предусмотренные рецептурой, и перемешать. Приготовленной массой намазать подсушенные ломтики хлеба, посыпать тертым сыром и запечь. Подать, посыпав рубленой зеленью.

ТАРТИНКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ РЫБЫ И ТВОРОГА

180 г хлеба пшеничного, 140 г филе рыбы, 100 г творога обезжиренного, 50 г лука репчатого, 40 г масла растительного, 20 г сыра твердого.

Филе путассу или минтая отварить, остудить и дважды пропустить через мясорубку с обжаренным луком. Добавить протертый творог, заправить маслом и хорошо перемешать. Приготовленной массой намазать подсушенные ломтики хлеба, посыпать их тертым сыром и запекать в духовке 5 минут.

ТАРТИНКИ С ФОРШМАКОМ ИЗ САРДИН, ПАСТЫ «ОКЕАН» И ГОВЯДИНЫ

180 г хлеба пшеничного, 60 г филе сардин, 120 г говядины, 60 г пасты «Океан», по 40 г лука репчатого, хлеба белого черствого и сметаны, по 20 г маргарина и сыра, 1 яйцо, перец черный молотый, зелень.

Соленые сардины вымочить, очистить от кожи и костей. Мякоть говядины отварить. Черствый хлеб замочить и отжать. Пасту разморозить. Все продукты перемешать и пропустить через мясорубку. Добавить пассерованный лук, яйцо, сметану, перец, вновь перемешать. Подсушенные ломтики хлеба намазать приготовленной массой, посыпать тертым сыром и запечь. Подать, посыпав зеленью.

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕЛЬДЬ С ХЛЕБОМ

По 200 г хлеба пшеничного и филе сельди, 180 мл молока, 80 г майонеза, 60 г сыра твердого.

Хлеб, намоченный в молоке, и филе сельди пропустить через мясорубку. В фарш добавить майонез, тщательно протереть и уложить на тарелку. Посыпать тертым сыром.

СЕЛЕДОЧНЫЙ ФОРШМАК С БУЛКОЙ

200 г булки черствой, 80 г сельди, 40 г лука репчатого, 100 г яблок, 2 яйца, 50 г масла растительного, перец черный молотый, соль, зелень.

Филе сельди, замоченную в молоке булку, лук и яблоки пропустить через мясорубку. В фарш всыпать перец, соль, влить масло и хорошо перемешать. Форшмак положить на тарелку, посыпать рубленными сваренными вкрутую яйцами и зеленью.

ЗАКУСКА ИЗ ХЛЕБА, СЕЛЬДИ И МАЙОНЕЗА ПО-ЕРЕВАНСКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 100 г сельди, 125 мл молока, 50 г майонеза, 80 г помидоров свежих, 25 г сыра, зелень.

Филе сельди вымочить в молоке и с замоченным в молоке хлебом пропустить через мясорубку, добавить майонез. Массу хорошо взбить, переложить на блюдо, украсить дольками помидоров, посыпать тертым сыром и зеленью.

ЗАКУСКА ИЗ ХЛЕБА, РУБЛЕНОЙ СЕЛЬДИ И ЯБЛОК

200 г хлеба, 300 г филе сельди, 80 г лука репчатого, 180 г яблок, 35 г масла растительного, 15 г уксуса, 1 яйцо; для украшения: по 1 яблоку, помидору, огурцу, зелень.

Размоченный в молоке хлеб, яблоки, пассерованный в масле лук пропустить через мясорубку, заправить уксусом и маслом. Филе сельди нарезать, положить в селедочницу, сверху — приготовленную массу. Блюду придать форму рыбы, посыпать рубленым яйцом, зеленью. Украсить ломтиками и кружочками яблока и овощей.

ЗАКУСКА ИЗ ПАСТЫ «ОКЕАН» С ТВОРОГОМ И ХЛЕБОМ

200 г хлеба, 350 г творога, 100 г масла сливочного, 500 г пасты «Океан», сахар, соль.

Творог размять, добавить размягченное масло, припущенную пасту, тертый хлеб, сахар, соль и хорошо перемешать. Перед подачей охладить.

ЗАКУСКА ИЗ ХЛЕБА И КАПУСТЫ

200 г хлеба пшеничного черствого, 1 кг капусты свежей, 40 г лука репчатого, 270 г помидоров свежих, 180 г яблок кислых сортов, 3 яйца, 50 г масла растительного, 250 мл молока, 100 г огурцов, специи, зелень.

Размоченный в молоке хлеб, отваренный в подсоленной воде и охлажденный кочан капусты без кочерыжки, лук и помидоры пропустить через мясорубку. Добавить натертые яблоки, нарубленные сваренные вкрутую яйца, заправить маслом, молоком, специями и тщательно перемешать. Выложить на блюдо и украсить ломтиками свежих помидоров, огурцов, посыпать рубленой зеленью.

ЗАКУСКА ИЗ РЕДЬКИ, МОРКОВИ И СУХАРЕЙ

160 г хлеба тертого черствого или 100 г сухарей, 400 г редьки очищенной, 300 г моркови, 60 г лука репчатого, 150 г сметаны, $^1/_2$ лимона, 20 г чеснока, соль.

Корнеплоды натереть на терке, лук мелко нашинковать, чеснок измельчить. Продукты смешать, добавить тертый хлеб или сухари молотые, лимонный сок, растертую цедру лимона, соль. Все перемешать и полить сметаной.

ЗАКУСКА ИЗ РЕДЬКИ, ТВОРОГА И СУХАРЕЙ

350 г редьки очищенной, 320 г творога, 100 г сухарей молотых или 160 г хлеба тертого черствого, 200 г сметаны, 50 г сахара, соль.

Творог размять, смешать со сметаной, сухарями или тертым белым хлебом, добавить тертую редьку, заправить сахаром, солью и хорошо перемешать.

ЗАКУСКА ИЗ ОВОЩЕЙ И ХЛЕБА ОСТРАЯ

200 г хлеба пшеничного черствого, 100 г моркови, 150 г горошка зеленого консервированного, по 50 г лука

репчатого и масла растительного или майонеза, соль.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Морковь отварить и тоже нарезать кубиками. Продукты перемешать, добавить горошек, измельченный лук. Посолить и заправить маслом или майонезом.

ЗАКУСКА ЧЕСНОЧНО-ХЛЕБНАЯ ОСТРАЯ

200 г хлеба пшеничного черствого, 2 головки чеснока, 100 г ядер грецких орехов, 50 г масла растительного или сливочного, 2 г кислоты лимонной, 60 мл молока, соль. Для украшения: 2 яйца, по 1 вареной моркови и свекле, или огурец соленый, или маслины.

Замоченный в молоке хлеб отжать, с очищенным чесноком пропустить через мясорубку и размешать. Добавить толченые орехи, масло, лимонную кислоту и соль, хорошо вымешать и выложить на блюдо. Украсить дольками сваренных вкрутую яиц, фигурками из корнеплодов, или кружочками огурца, или половинками маслин.

Для цвета в массу можно ввести натертую вареную свеклу (40 г).

ФОРШМАК БАКЛАЖАННЫЙ С ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 240 г баклажанов, 2 яйца, 100 г яблок, 3 зубка чеснока, 50 г лука репчатого, 20 г масла растительного, сахар, перец черный молотый, соль, уксус, зелень по вкусу.

Баклажаны испечь, очистить от кожуры и порубить; ломтики хлеба замочить в воде; яйца сварить; яблоки, чеснок и лук очистить. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку, добавить баклажаны, заправить специями, перемешать. Посыпать зеленью.

ЗАКУСКА ИЗ ТЫКВЫ И ХЛЕБА

200 г хлеба пшеничного черствого, 800 г тыквы очищенной, по 60 г масла растительного и сока томатного, 80 г лука репчатого, уксус 3 %-ный, перец, соль.

Ломтики хлеба намочить в уксусе и отжать. Тыкву нарезать тонкими ломтиками, посолить и дать постоять. Затем ее обжарить на масле до золотистого цвета и

охладить. Сок прокипятить до загустения. Лук нарезать. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку, влить сок, заправить маслом, пряностями и приправами.

ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА И ХЛЕБА

200 г хлеба пшеничного тертого, 750 г лука репчатого, 160 г моркови, 75 г перца сладкого, 250 г томата-пюре, 150 г масла растительного, 20 г уксуса 3 %-ного, соль, зелень.

Лук, перец мелко нарезать, морковь натереть на терке. Лук и перец обжарить, добавить морковь, томат-пюре, тертый хлеб и тушить до готовности. В конце тушения заправить уксусом, солью. Охладить и подать, посыпав зеленью.

ЗАКУСКА «ВОРСКЛА»

280 г хлеба пшеничного или ржаного черствого, 5 яиц, 50 мл молока, 40 г масла сливочного, 60 г мясопродуктов, 50 г майонеза, 20 г сыра твердого.

В брусочке хлеба толщиной 6—7 см вырезать углубление в виде корзиночки. Хлеб полить льезоном, на дно углубления положить кусочек масла, на него выпустить сырые яйца, а сверху уложить отварные мясопродукты, нарезанные соломкой. Полить майонезом, посыпать сыром и запекать в духовке в течение 10—15 минут.

ЗАКУСКА ИЗ ХЛЕБА, СЫРА И ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

220 г хлеба пшеничного или ржаного черствого, по 40 г масла сливочного или маргарина и лука зеленого или репчатого, 80 г сыра, 60 г горошка зеленого консервированного, 40 г масла растительного, перец черный молотый, соль.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и слегка поджарить в растопленном масле, уложить в глубокую кастрюлю, добавить мелко нашинкованный лук, зеленый горошек, тертый сыр, заправить специями, растительным маслом и перемешать. Закуску подать в холодном виде.

ПАШТЕТ ИЗ БРЫНЗЫ, СУХАРЕЙ, ОРЕХОВ С ЧЕСНОКОМ

120 г сухарей, 50 г чеснока, 650 г брынзы, по 100 г ядер орехов и сметаны, перец красный острый, листья салата зеленого, зелень петрушки или укропа.

Чеснок, брынзу, орехи пропустить через мясорубку, добавить молотые сухари, перец, сметану и перемешать. Украсить зеленью. Подать в холодном виде к бутербродам или как самостоятельную закуску.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ХЛЕБНЫМ ФАРШЕМ С ЯБЛОКАМИ И СЕЛЬДЬЮ

200 г фарша хлебного, 450 г помидоров, 60 г майонеза, зелень петрушки и укропа.

С помидоров срезать верхушку, выбрать мякоть. Зафаршировать их хлебной начинкой с яблоками и сельдью (с. 172), полить майонезом и посыпать рубленой зеленью.

ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ХЛЕБНЫМ ФАРШЕМ С ЯБЛОКАМИ И СЕЛЬДЬЮ

200 г фарша хлебного, 400 г огурцов свежих, 60 г майонеза, зелень петрушки и укропа.

Огурцы средних размеров очистить от кожуры, разрезать вдоль на две половинки, ложкой выбрать сердцевину. Подготовленные половинки зафаршировать хлебной начинкой с яблоками и сельдью (с. 172), полить майонезом и посыпать зеленью.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ С ЛУКОМ

500 г хлеба ржаного, 120 г лука репчатого, 40 г сала топленого или масла сливочного, соль.

На ломтики обжаренного на жире с обеих сторон хлеба положить нарезанный кружочками лук и посолить.

ГРИБНОЙ ПАШТЕТ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ

По 500 г булки белой и грибов, 20 г масла сливочного, 120 г сметаны, по 40 г лука репчатого и сыра, 15 г муки, 1 желток, перец черный молотый, соль.

Отваренные грибы порубить, поджарить на масле с мелко нарезанным луком, добавить сметану, муку и тушить несколько минут. Ввести яичный желток, специи и все перемешать. Булку без корки нарезать ломтиками и поджарить с обеих сторон. На каждый ломтик положить подготовленную грибную массу, посыпать тертым сыром, положить по два кусочка масла и запекать в духовке, пока не зарумянится. Подать в горячем виде как закуску.

Вместо грибного можно взять печеночный паштет.

ЯЙЦА ПОД СОУСОМ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ

200 г хлеба пшеничного, 30 г масла сливочного, 2 яйца, по 50 г шпика и помидоров; для соуса: 30 мл сливок, 30 г сыра, 2 желтка, перец черный молотый, соль.

Ломтики хлеба слегка обжарить. Из яиц приготовить глазунью. Шпик и дольки помидора обжарить и положить на хлеб, сверху — глазунью. Полить соусом и подать к столу.

Для приготовления соуса сливки, желтки и тертый сыр тщательно смешать и поставить на водяную баню, варить до загустения, постоянно помешивая. Приправить специями.

ВЕТЧИНА С ЯБЛОКАМИ НА ХЛЕБЕ

160 г хлеба, 200 г ветчины вареной, 20 г сока лимонного, 80 г яблок, 25 г масла растительного, 200 г соуса томатного, перец черный молотый.

Ветчину нарезать ломтиками, сбрызнуть соком, посыпать перцем и оставить на несколько минут. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Ветчину и яблоки смазать маслом, обжарить, уложить на гренки и полить соусом.

ВЕТЧИННЫЕ КОЛБАСКИ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

180 г хлеба пшеничного, 400 г ветчины вареной, 100 г сыра, по 8 г горчицы столовой и зелени, по 20 г сока лимонного и масла сливочного, 40 г масла растительного.

Ветчину нарезать ломтиками, смазать горчицей, сверху уложить ломтики сыра, сбрызнуть соком. Свернуть ветчину с сыром в колбаски и закрепить деревянной шпилькой. Колбаски смазать растительным маслом и жарить до плавления сыра. Готовые колбаски уложить на гренки и украсить зеленью петрушки.

СВИНИНА С КОЛБАСОЙ НА ХЛЕБЕ

160 г хлеба, 200 г корейки свиной, по 20 г масла растительного и сливочного, по 160 г колбасы вареной и огурцов, 40 г колбасы копченой, 200 г помидоров мелких, 1 лимон.

Корейку нарезать тонкими ломтиками, смазать растительным маслом и обжарить с обеих сторон, добавить специи. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом и обжарить. Гренки с корейкой проколоть шпажкой, нанизав на нее ломтики колбасы, огурца, лимона и помидоров.

ХЛЕБ С ЖАРЕНОЙ СВИНИНОЙ И ЛУКОМ

180 г хлеба пшеничного, 160 г мяса свинины, 100 г соуса «Южный», по 60 г лука репчатого и сала свиного топленого, перец черный молотый, зелень петрушки, укропа или сельдерея, соль.

Свинину нарезать на кусочки, слегка отбить, посолить, поперчить и поджарить с салом. Добавить соус и хорошо проварить. Готовое мясо положить на гренки, сверху — поджаренный лук и посыпать мелко нарезанной зеленью.

АССОРТИ «ФРИ» НА ХЛЕБЕ

120 г хлеба, 4 котлеты, 200 г сарделек, 40 г сыра, 20 г масла растительного, 120 г помидоров мелких, 1 яйцо, зелень петрушки, перец черный и красный молотый, 1 лимон, соль.

Сардельки в четырех местах косо надрезать и в каждый надрез положить кусочки сыра, смазать растительным маслом и обжарить до плавления сыра. Из помидоров удалить мякоть, смешать ее с сырым яйцом и рубленой зеленью, посолить. Этой массой нафаршировать помидоры и обжарить их. Котлеты смазать растительным маслом и обжарить с обеих сторон. На них положить ломтики лимона. На гренки уложить котлету, с другой стороны — сардельку, сверху — фаршированные помидоры.

ЗАКУСКА «ГНЕЗДЫШКО»

160 г хлеба пшеничного, 40 г масла сливочного, 100 г колбасы ливерной, 20 г сухарей панировочных, 4 яйца, 80 г соуса томатного.

Ломтики хлеба намазать маслом и ливерной колбасой, посыпать тонким слоем сухарей. Белок взбить с солью. На хлеб положить желток и из кондитерского шприца вокруг него выпустить взбитый белок. Жарить на решетке до готовности яйца. Подать с томатным соусом.

САЛАТЫ

САЛАТ «ЧАРОДЕЙКА»

140 г хлеба ржаного черствого, 360 г картофеля отварного, 200 г огурцов свежих или соленых, 2 яйца, 250 г майонеза.

Хлеб и овощи нарезать тонкими ломтиками, заправить частью майонеза, выложить на блюдо горкой. Оформить яйцами и оставшимся соусом.

САЛАТ «ЗАГАДКА»

400 г хлеба пшеничного черствого, 200 г лука репчатого, 5 яиц, 200 г майонеза или масла растительного, зелень.

Хлеб и сваренные вкрутую яйца натереть на терке, всыпать мелко нарезанный лук и перемешать. Заправить соусом или маслом. Уложить на блюдо горкой и украсить зеленью.

САЛАТ ЯИЧНЫЙ НА ГРЕНКАХ

500 г хлеба, 5 яиц, 400 г ветчины, 100 г майонеза, 40 г лука репчатого, 200 г огурцов маринованных, специи.

Измельченные сваренные вкрутую яйца, нарезанные овощи перемешать с майонезом, всыпать специи. Из нарезанных ломтиков ветчины свернуть трубочки, наполнить приготовленным фаршем и подать на ломтиках поджаренного хлеба.

САЛАТ «БУКЕТ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРЕНКОВ»

400 г батона, 800 г капусты цветной, 400 г картофеля молодого, по 200 г фасоли стручковой, моркови и горошка зеленого, 60 г масла сливочного, 10 г муки, сахар, соль, зелень петрушки и укропа.

Цветную капусту, очищенный картофель и фасоль отдельно отварить в подсоленной и подслащенной воде. Зеленый горошек, нарезанную кубиками или брусочками морковь отварить, всыпать муку, сахар, соль, размешать и еще раз прокипятить. Батон без корки нарезать ломтиками, с обеих сторон намазать тонким слоем масла и подсушить в духовке. Подготовленные овощи уложить лучами, подбирая цвета и разделяя гренками, полить маслом, посыпать укропом, украсить веточками петрушки.

САЛАТ ЛЕТНИЙ С ХЛЕБНОЙ КРОШКОЙ

По 100 г хлеба ржаного черствого, огурцов и редьки, 200 г помидоров, 50 г лука репчатого, 1 яйцо, 40 г масла растительного, 45 г зелени петрушки и укропа, уксус, перец черный молотый, соль.

Овощи, сваренное вкрутую яйцо нарезать, хлеб натереть на терке. Продукты перемешать, заправить маслом, уксусом, перцем и солью. Посыпать зеленью.

САЛАТ ОСТРЫЙ ИЗ ХЛЕБА И ОВОЩЕЙ

200 г хлеба пшеничного, 75 г моркови, 200 г горошка зеленого консервированного, 40 г лука, 2 зубка чеснока, 50 г масла растительного или майонеза, соль, зелень петрушки или маслины.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Морковь нарезать кубиками, лук — кольцами, чеснок потолочь в ступке. Продукты перемешать, добавить горошек и посолить. Заправить маслом или майонезом. Перед подачей украсить зеленью или маслинами.

САЛАТ АППЕТИТНЫЙ

300 г хлеба ржаного или пшеничного черствого, 50 г масла растительного, 40 г лука, 100 г сыра твердого, 65 г зеленого горошка консервированного, перец молотый, соль, зелень петрушки.

Хлеб нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на масле, охладить, добавить мелко нарезанный лук, тертый сыр, горошек. Перемешать, посолить, поперчить, полить растительным маслом. Уложить горкой и украсить входящими в салат продуктами и зеленью.

САЛАТ «ВЕСНА» С ХЛЕБНОЙ КРОШКОЙ

100 г хлеба ржаного черствого, по 200 г салата зеленого и редиса, 90 г огурцов свежих, 125 г лука зеленого, 2 яйца, 200 г сметаны, соль.

Хлеб натереть на терке, зеленый салат измельчить, сваренные вкрутую яйца, редис и огурцы мелко нарезать, лук нашинковать. Продукты перемешать. Перед подачей заправить солью и сметаной. Украсить яйцом и хлебной крошкой.

КОКТЕЙЛЬ-САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ И ХЛЕБОМ

100 г хлеба ржаного или пшеничного черствого, 250 г картофеля, 160 г лука зеленого, 250 г грибов соленых или маринованных, 50 г масла растительного, 125 г майонеза, зелень.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и обжарить на масле. Отваренный очищенный картофель и промытые грибы нарезать мелкими кубиками. Салат приготовить и оформить в креманках или фужерах по одному из предложенных вариантов.

I вариант: подготовленные продукты уложить слоями

в креманки или фужеры, распределив так, чтобы они оттеняли друг друга. Каждый слой полить майонезом. Сверху салат также полить майонезом и украсить входящими в рецептуру продуктами и зеленью.

II вариант: 1/3 продуктов разложить слоями по стенкам кремашки, а остальные перемешать, заправить майонезом и уложить горкой. Полить майонезом и украсить входящими в рецептуру продуктами.

КОКТЕЙЛЬ-САЛАТ ЯИЧНЫЙ С ХЛЕБНОЙ КРОШКОЙ

100 г хлеба ржаного или пшеничного черствого, 10 яиц, 250 г огурцов соленых, 80 г лука, 20 г горчицы столовой, 250 г майонеза, зелень петрушки.

Хлеб натереть на терке, огурцы очистить от кожуры и семян. Сваренные вкрутую яйца, огурцы, лук мелко нарезать, добавить горчицу и майонез. Продукты перемешать и выложить в креманки или фужеры. Полить майонезом, посыпать хлебной крошкой и украсить входящими в рецептуру продуктами и зеленью.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С САРДИНАМИ И ТЕРТЫМ ХЛЕБОМ

150 хлеба пшеничного, 350 г свеклы вареной очищенной, 150 г сардин или скумбрии разделанных, 120 г огурцов соленых, 30 г хрена, 150 г майонеза, 1 яйцо, 20 г лука зеленого, зелень петрушки и укропа, соль.

Свеклу натереть на крупной терке. Добавить рубленые сардины или соленую скумбрию, нарезанный тонкими ломтиками огурец, тертые хлеб, хрен и майонез. Салат украсить мелко нарезанным луком и зеленью.

САЛАТ «НОВИНКА»

100 г сухарей молотых, 200 г сыра плавленого, 170 г пасты «Океан», 120 г лука зеленого, 150 г редиса, 4 яйца, 150 г майонеза, соль.

Сыр натереть на терке, добавить припущенную пасту «Океан», сухари, мелко нарезанный зеленый лук, натертый редис, рубленые сваренные вкрутую яйца и майонез. Посолить и хорошо перемешать.

ГРЕНКИ

ГРЕНКИ «ЛЕТО»

150 г хлеба пшеничного черствого, 20 г сыра плавленого, 75 г моркови, 30 г лука зеленого, 20 г масла растительного, 10 г масла сливочного.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, подсушить в духовке. Теплые ломтики намазать маслом и сыром. Морковь натереть на терке, лук нашинковать, посолить и обжарить на растительном масле. Овощи охладить и положить на гренки.

ГРЕНКИ «ЮБИЛЕЙНЫЕ»

150 г хлеба пшеничного черствого, 50 г масла сливочного, 100 г сыра голландского, 3 яйца, перец красный острый, соль.

Подсушенные ломтики хлеба смазать маслом. На каждом кусочке сделать бортик из натертого сыра. Ломтики положить на смазанную маслом сковородку, выпустить на них сырые яйца, поперчить, посолить, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу. Подать горячими.

ГРЕНКИ ПОД СОУСОМ

150 г хлеба пшеничного черствого, 30 г муки, 80 г масла сливочного, соль, 125 мл молока, 100 г сыра или брынзы.

Муку спассеровать с маслом, посолить, развести молоком до средней густоты. Соус поварить 6 минут. Ломтики хлеба обжарить до золотистого цвета, намазать маслом, положить в неглубокую кастрюлю, залить приготовленным соусом и запечь. Посыпать тертым сыром или брынзой.

ГРЕНКИ С СЫРОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

200 г хлеба пшеничного или батона черствого, 150 г сыра твердого или плавленого, 50 г масла сливочного, 40 г соуса томатного острого.

Подсушенные ломтики хлеба намазать маслом, положить на них толстый слой плавленого сыра или обильно посыпать натертым твердым сыром. На середину каждого ломтика поместить соус. Гренки уложить на смазанный маслом противень и запечь в духовке.

ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ

150 г хлеба пшеничного черствого, 200 г масла сливочного, по 100 г яблок и сыра костромского, 80 г орехов.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны, покрыть тонко нарезанными дольками яблок, сверху — ломтиками сыра. Посыпать ядрами орехов или миндалем и запечь в духовке до плавления сыра.

ГРЕНКИ ПАНИРОВАННЫЕ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

150 г хлеба пшеничного черствого, 6 яиц, 125 мл молока, 75 г муки, 250 г сыра плавленого, перец черный молотый, соль.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Яйца взбить с молоком, всыпать муку, тертый сыр, специи, размешать. Кусочки хлеба запанировать в смеси и поджарить до золотистого цвета. Подать с кислым молоком.

ГРЕНКИ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И КОЛБАСОЙ

250 г хлеба черствого, 100 г сыра плавленого, 40 г масла растительного или жира свиного (для обжаривания), 80 г колбасы, 250 г сока томатного или салата овощного.

Подсушенные ломтики хлеба намазать с одной стороны сыром, проложить горячими ломтиками обжаренной колбасы так, чтобы они склеились. Гренки поджарить с двух сторон до светло-золотистого цвета. Подать с томатным соком или салатом.

ГРЕНКИ С БРЫНЗОЙ И ЯЙЦОМ

200 г хлеба, 5 яиц, 40 г масла сливочного, 50 г брынзы, перец черный.

Подсушенные ломтики хлеба посыпать тертой брынзой, запечь в духовке. Перед подачей на каждый гренок положить поджаренное яйцо, посыпать перцем.

ГРЕНКИ ПИКАНТНЫЕ

150 г хлеба пшеничного черствого, 30 г масла селедочного, по 20 г масла сливочного и сельди иваси, 4 яйца, 70 г сыра, горчица, зелень петрушки.

Обжаренные ломтики хлеба смазать селедочным маслом и горчицей, положить кружочки сваренных вкрутую яиц, затем ломтики сыра. Украсить зеленью.

ГРЕНКИ С КАПУСТОЙ И КАБАЧКАМИ

200 г хлеба пшеничного, 250 мл молока, 1 яйцо, 120 г капусты, 230 г кабачков, 180 г яблок, 60 г масла сливочного или 75 г сметаны, 150 г моркови, зелень петрушки, укропа или лук зеленый.

Ломтики хлеба обмакнуть в льезоне и обжарить с обеих сторон. Нарезанные овощи отдельно потушить в молоке, смешать с нашинкованными яблоками и зеленью. На гренки разложить приготовленный фарш, смазать маслом и запечь. Подать, полив маслом или сметаной.

ГРЕНКИ С ЛУКОМ

200 г хлеба ржаного, по 40 г масла сливочного или сала и лука репчатого, соль.

Ломтики хлеба поджарить с обеих сторон на масле или сале. На гренки положить нарезанный кольцами и поджаренный лук, посолить.

ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ

200 г хлеба ржаного, 3 зубка чеснока, 40 г масла растительного, соль.

Ломтики хлеба обжарить в масле и смазать смесью тертого чеснока с солью.

ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ И ОГУРЦАМИ

150 г хлеба ржаного, 30 г масла растительного, 20 г чеснока, по 50 г майонеза и огурцов свежих или консервированных.

Хлеб нарезать небольшими квадратиками и поджарить с обеих сторон на масле. Чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез. Ломтики хлеба смазать приготовленной массой, на каждый положить по кружочку огурца, полить майонезом и запечь.

ГРЕНКИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

150 г хлеба ржаного, 25 г масла растительного; для соуса: 2 зубка чеснока, 1/2 желтка, 60 г масла растительного, 1/2 лимона, вода, соль.

Ломтики хлеба обжарить на масле и залить чесночным соусом. Для соуса чеснок истолочь, добавить понемногу, растирая, желток и масло. Заправить соком лимона и солью, влить холодной кипяченой воды, чтобы он приобрел консистенцию майонеза.

ГРЕНКИ С ПОМИДОРАМИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

200 г хлеба пшеничного, 20 г масла сливочного, 150 г помидоров, 50 г сыра голландского.

На обжаренные с обеих сторон ломтики хлеба положить кружочки помидоров. Гренки посыпать тертым сыром, уложить на противень и запечь в духовке.

ГРЕНКИ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И МОРКОВЬЮ ПО-ПОЛЬСКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 100 мл молока, 45 г сухарей панировочных, 120 г масла сливочного, 1 яйцо. Для гарнира: 200 г горошка зеленого, 350 г моркови, 80 г масла, 20 г сахара, специи, мука.

Морковь натереть на терке, перемешать с зеленым горошком, добавить сахар, муку, масло, соль, залить горячей водой и варить в закрытой посуде 10—15 минут. Яйцо размешать с молоком. Ломтики хлеба обмакнуть в льезо-

не, обвалять в сухарях и обжарить. Морковь с горошком выложить на блюдо, обложить гренками.

Это блюдо можно приготовить и без моркови.

ГРЕНКИ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И ОВОЩНОЙ СМЕСЬЮ

200 г хлеба пшеничного, 100 г моркови, 200 г капусты цветной, 100 г кабачков, 100 г горошка зеленого консервированного, 100 г картофеля, 2 яйца, 30 г сухарей панировочных, 15 г масла сливочного, 50 г сыра тертого, соль.

Овощи отварить, измельчить. Добавить горошек без сока, заправить растертым с желтками маслом, всыпать сухари и посолить. Все перемешать, ввести взбитые белки. Приготовить гренки, разложить на них горкой овощную смесь, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

ГРЕНКИ ПО-КИЕВСКИ

150 г хлеба пшеничного черствого, 20 г маргарина, 60 г лука репчатого, 2 яйца, 40 г майонеза, по 20 г грибов белых сушеных и сыра, зелень.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны. Лук спассеровать, добавить сваренные мелко рубленные грибы. Сваренные вкрутую яйца и зелень мелко порубить и перемешать с грибами, половиной сыра и заправить майонезом. На обжаренную сторону хлеба разместить фарш, посыпать тертым сыром, положить на противень и запечь в духовке.

ГРЕНКИ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

200 г хлеба пшеничного, 2 яйца, 250 мл молока, 125 г грибов свежих, 50 г масла сливочного, 40 г лука репчатого, 50 г сметаны, 10 г муки, 15 г сухарей панировочных, перец и соль.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см. Яйца взбить, посолить, влить молоко. В этой смеси смочить ломтики хлеба и обжарить их с одной стороны. Положить гренки на смазанный маслом противень необжаренной стороной. Грибы промыть, нарезать, посыпать

мукой и обжарить в масле. Добавить к ним обжаренный в масле репчатый лук, сметану, специи. Перемешать, потушить 30 минут. Этой массой залить гренки, разровнять, обсыпать панировочными сухарями и поставить в горячую духовку на 8—10 минут. Подать горячими.

ГРЕНКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

200 г хлеба пшеничного, 80 мл молока, 2 яйца, 40 г маргарина; для соуса: 300 г грибов свежих, 200 г масла сливочного, 3 желтка, 400 мл молока, перец черный молотый, соль.

Ломтики хлеба смочить в льезоне, обжарить на маргарине.

Для приготовления соуса грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и тушить до мягкости в подсоленной воде и масле. Взбить желтки с молоком и перемешать с грибами. Поперчить, посолить и варить на слабом огне при непрерывном помешивании. Соус снять с огня и залить им гренки. Поставить в горячую духовку на 8—10 минут. Подать горячими.

ГРЕНКИ, ЖАРЕНЫЕ С ШАМПИНЬОНАМИ

320 г хлеба, 150 г грибов, 20 г масла сливочного, 40 г лука репчатого, 40 г масла растительного или жира свиного (для обжаривания), 50 г салата зеленого, зелень петрушки, соль, перец.

На разогретый жир выложить шляпки отваренных шампиньонов (большие разрезать пополам), посолить, поперчить и жарить с луком 5 минут. Ломтики хлеба поджарить с двух сторон, выложить на разогретое блюдо, положить на каждый по шампиньону, проколоть их пластмассовой вилочкой. Подать горячими, украсив листьями салата и зеленью.

ГРЕНКИ С ТУШЕНЫМИ ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ

150 г хлеба и грибов, 25 г масла сливочного, 2 яйца, 25 г лука зеленого, соль.

Свежие грибы варить в подсоленной воде 5 минут, отцедить, мелко нарезать и тушить в масле до готовности.

На слегка смазанной жиром сковороде поджарить с обеих сторон ломтики хлеба, охладить и на каждый положить ровным слоем остывшие грибы. Украсить половинками или дольками сваренных вкрутую яиц и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

ГРЕНКИ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ГРИБАМИ

150 г хлеба пшеничного, 240 г грибов, 25 г масла сливочного, 2 яйца, зелень петрушки и укропа или лука, перец черный молотый, соль.

Шляпки свежих крупных грибов одинакового размера уложить на смазанный жиром противень и посолить, на каждую шляпку положить немного масла, посыпать перцем и запечь в духовке. Желтки сваренных вкрутую яиц растереть с солью, выложить на грибы и посыпать мелко рубленной зеленью. Ломтики хлеба поджарить с обеих сторон, остудить и на каждый положить по одной грибной шляпке, вокруг расположить рубленые белки, смешанные с зеленью и специями.

ГРЕНКИ С ГРИБНЫМ ПАШТЕТОМ (ГРИБНЫЕ МАЗАНКИ)

200 г хлеба пшеничного черствого, 125 г грибов сушеных, 120 г масла сливочного, 50 г лука репчатого, 30 г сметаны, 1 желток яичный, 10 г муки пшеничной, 125 мл молока, 50 г сыра тертого, перец черный молотый, соль.

Сушеные грибы отварить, пропустить через мясорубку, обжарить с мелко нарезанным луком, добавить муку, сметану и тушить несколько минут. Влить сырой желток, поперчить, посолить и перемешать.

Хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть их в молоке и поджарить с обеих сторон. Затем намазать приготовленным грибным паштетом, посыпать тертым сыром, сверху положить по кусочку масла. Гренки разместить на противне и поставить в горячую духовку на 10—15 минут.

ГРЕНКИ С ПРОТЕРТЫМ ГОРОХОМ

200 г хлеба пшеничного, 400 г гороха сваренного, 80 г масла сливочного, 40 г лука репчатого, соль.

Сваренный горох протереть. Ломтики хлеба обжарить и на каждый намазать гороховую массу, положить обжаренный кольцами лук.

ГРЕНКИ С ОМЛЕТОМ

150 г хлеба пшеничного черствого, 3 яйца, 45 г масла сливочного или маргарина, зелень петрушки и укропа, соль.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и поджарить до золотистой корочки. Оставшееся масло или маргарин растопить, перемешать с яйцами, посолить и этой смесью залить гренки. Перед подачей омлет перевернуть на тарелку гренками вверх. Украсить зеленью.

ГРЕНКИ С ЯЙЦОМ И ХРЕНОМ

200 г хлеба, 3 яйца, 20 г масла сливочного, хрен, соль.

Яичницу-глазунью выложить на тарелку и посыпать кубиками гренков с тертым хреном.

ГРЕНКИ С ЯЙЦАМИ, ПОМИДОРАМИ И МЯСОПРОДУКТАМИ

200 г батона, 150 г помидоров, 100 г колбасы (копченой грудинки, корейки, окорока), 5 яиц, 60 г сыра твердого, перец черный молотый, соль.

Ломтики батона подрумянить, на каждый положить ломтик колбасы, осторожно выпустить яйцо. Сверху поместить по два кружочка помидоров, слегка посолить, поперчить, посыпать натертым сыром. Запекать в горячем духовом шкафу 10 минут.

ГРЕНКИ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ И СЕЛЬДЬЮ

200 г хлеба ржаного, 40 г масла растительного, 150 г огурцов соленых, 80 г масла сливочного, 130 г сельди (филе), 1 яйцо, зелень петрушки, перец молотый.

Огурцы очистить от кожуры и семян, натереть на мелкой терке и отжать. Масло размягчить, зелень мелко

нарубить. Подготовленные продукты поперчить и тщательно перемешать. Хлеб нарезать ломтиками и с одной стороны обжарить на масле. Неподжаренную сторону смазать подготовленной массой, сверху уложить кусочек сельди, посыпать измельченным сваренным вкрутую яйцом и украсить зеленью.

ГРЕНКИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ

200 г хлеба, 300 г рыбы отварной, 80 г лука репчатого, 60 г масла растительного.

Отварную рыбу с репчатым луком пропустить через мясорубку, тщательно перемешать и поджарить на растительном масле. Фарш выложить на обжаренные ломтики хлеба, смазать растительным маслом и поставить в духовку на 10 минут.

ГРЕНКИ С СЕЛЬДЬЮ, МОЛОКАМИ И ЖЕЛТКАМИ

400 г хлеба, 300 г сельди, 3 желтка, 20 г масла растительного, 40 г масла сливочного, горчица.

Вымоченную и очищенную от костей сельдь нарезать некрупными кусками. Молоки сельди растереть с желтками сваренных вкрутую яиц, добавить растительное масло, горчицу.

Поджаренные ломтики батона смазать смесью яиц с молоками, а сверху положить кусочки сельди. Запечь в духовом шкафу. Гренки подать горячими.

ГРЕНКИ СО ШПРОТАМИ

I. 400 г батона или хлеба пшеничного, 200 г шпрот, 75 г соуса томатного, зелень петрушки или укропа.

Ломтики батона или хлеба без корки обжарить, положить на них по 3 шпроты, смазать соусом и поставить в жарочный шкаф. Готовые гренки украсить зеленью и подать горячими.

II. 150 г батона, 40 г масла сливочного, 100 г шпрот или сардин, 50 г огурцов соленых, зелень петрушки или укропа.

Ломтики батона обжарить с обеих сторон, уложить на блюдо. На каждый ломтик положить шпроты или сардины, кружочек огурца и посыпать зеленью.

ГРЕНКИ С ИКРОЙ

200 г хлеба пшеничного, 50 г маргарина сливочного, по 100 г икры зернистой и лимона, 80 г лука репчатого, зелень петрушки или укропа.

Хлеб нарезать ломтиками, намазать маргарином, положить икру, кружочки лимона, кольца лука. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

ГРЕНКИ ПРАЗДНИЧНЫЕ

300 г батона, 80 г масла сливочного, 20 г томатной пасты, 2 яйца, икра красная или черная, лук зеленый.

Ломтики батона без корки обжарить с обеих сторон. Масло тщательно размешать с томатной пастой. Сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками. Каждый гренок смазать маслом с томатом, сверху положить кружочки яйца, на середину желтка разместить икру и украсить зеленым луком.

ГРЕНКИ С СЕЛЬДЬЮ

300 г хлеба ржаного, 30 г масла растительного, 50 г масла сливочного, 20 г горчицы столовой, 1 яйцо, 100 г сельди (филе), 50 г огурцов свежих, зелень.

Ломтики хлеба обжарить на растительном масле. Сливочное масло тщательно размешать с горчицей. Каждый гренок смазать подготовленным маслом, положить кружочек сваренного вкрутую яйца, сверху — кусочек филе сельди. Украсить огурцом и зеленью.

ГРЕНКИ С ГОВЯДИНОЙ И СЫРОМ

200 г хлеба пшеничного, 250 г филе говяжьего, 100 г сыра, 50 г масла растительного, сок лимонный, паприка, перец черный острый, соль.

Филе говядины нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон на масле. Хлеб поджарить с одной стороны. На необжаренную сторону положить ломтик говядины и накрыть ломтиком сыра. Запекать, пока сыр не расплавится. Посыпать паприкой и сразу подать на стол.

ГРЕНКИ С ГОВЯДИНОЙ, ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И ОРЕХАМИ

200 г хлеба пшеничного, 150 г говядины, 100 г сыра плавленого, 60 г масла сливочного, 150 г орехов лещины, 40 г жира, 1 желток, перец черный острый, соль, 15 г соуса светлого.

Хлеб обжарить и намазать маслом. Говядину обжарить в жире, поперчить, посолить и положить на хлеб.

Приготовить белый соус (с. 164). Добавить плавленый сыр, желток, растереть и смешать с рублеными орехами. Этой массой залить гренки и запечь. Перед подачей украсить орехами.

ГРЕНКИ С КОЛБАСОЙ

320 г хлеба черствого без корки, 160 г колбасы, 40 г масла растительного или сала свиного (для обжаривания).

Хлеб поджарить с обеих сторон до светло-золотистого цвета. Ломтики колбасы обжарить на другой сковороде. Горячие гренки выложить на блюдо и на каждый положить по кусочку колбасы. Сверху можно разместить поджаренные шампиньоны (см. рецепт «Гренки с шампиньонами») и скрепить пластмассовой вилочкой.

ГРЕНКИ С КОЛБАСОЙ И ПОМИДОРАМИ

200 г хлеба, 150 г колбасы, 500 г помидоров, 50 г лука репчатого, 4 яйца, 40 г масла сливочного, перец черный молотый, зелень петрушки и укропа.

Ломтики хлеба обжарить. На горячие гренки положить обжаренные ломтики помидоров, лук и колбасу. Из яиц приготовить глазунью, выложить на колбасу, поперчить и посыпать рубленой зеленью.

ГРЕНКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КОЛБАСОЙ

150 г хлеба пшеничного, 2 яйца, 30 г масла сливочного, 150 г колбасы вареной, зелень, перец черный молотый, соль.

Яйца взбить, добавить соль и перец. Ломтики хлеба

смочить во взбитых яйцах, обжарить, накрыть кусочками колбасы, залить взбитыми яйцами и запечь в жарочном шкафу. Подать горячими, посыпав зеленью.

ГРЕНКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

400 г хлеба, 200 г колбасы или ветчины, 150 г масла сливочного, 100 г сыра острого твердого, 180 г помидоров, горчица столовая, соль.

Булку нарезать тонкими ломтиками и слегка смазать их сливочным маслом с обеих сторон. Сложить ломтики попарно, положив между ними кусочки колбасы, смазанный горчицей ломтик сыра, кружочек помидора и обжарить с обеих сторон на сковороде под крышкой, придавив грузом. Подать горячими с салатом.

ГРЕНКИ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

200 г хлеба пшеничного, 30 г масла сливочного, 100 г мясных продуктов (ветчины, колбасы, сосисок, окорока), 100 г огурцов соленых, 100 г майонеза, 50 г сыра голландского, зелень петрушки и укропа.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с одной стороны. Мясные продукты мелко нарезать или пропустить через мясорубку; огурцы также мелко нарезать, отжать и перемешать с мясными продуктами. Массу заправить майонезом и положить на обжаренную сторону гренок. Посыпать тертым сыром, уложить на смазанный маслом противень и подрумянить в жарочном шкафу. Перед подачей посыпать измельченной зеленью.

ГРЕНКИ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ И ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ

300 г хлеба пшеничного, 30 г масла сливочного, 150 г мясных продуктов (ветчины, колбасы, сосисок), 50 г томатной пасты, 50 г сыра голландского, перец молотый красный.

Мясные продукты мелко нарезать или пропустить через мясорубку, заправить томатной пастой и перцем. Хлеб нарезать ломтиками, обжарить в масле, намазать приготовленной массой и посыпать тертым сыром. Уложить на противень и запечь.

ГРЕНКИ С САРДЕЛЬКАМИ И СЫРОМ

200 г батона (или рогалики), 200 г сарделек, 100 г сыра твердого, 50 г масла сливочного, зелень петрушки.

Подсушенные ломтики батона намазать сливочным маслом, сверху положить тонкие ломтики очищенных сарделек. Посыпать тертым сыром и зеленью петрушки, уложить на обильно смазанный жиром противень и запечь в духовке. Подать горячими.

ГРЕНКИ С САРДЕЛЬКАМИ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

200 г хлеба пшеничного из муки второго сорта, 600 г сарделек, 400 г капусты квашеной, 100 г масла сливочного, 90 г яблок, 40 г лука репчатого, 90 г перца сладкого, 20 г масла растительного, 40 г жира, 15 мл сока яблочного, тмин.

Хлеб поджарить и намазать маслом. Яблоки, лук и перец нарезать кубиками и потушить в масле до золотистого цвета. Добавить квашеную капусту, влить сок и посыпать тмином. Накрыть крышкой и тушить еще 15 минут. На ломтики хлеба положить тушеную капусту, сверху — по две жареные сардельки.

ГРЕНКИ-ГРИЛЬ С СОСИСКОЙ

150 г хлеба пшеничного черствого, 80 г шпика, 400 г сосисок, по 20 г масла растительного, салата или зелени петрушки и укропа.

На подсушенные ломтики хлеба положить ломтики шпика, сверху сосиску, крестообразно надрезанную с каждой стороны на треть длины, и закрепить деревянной шпилькой (шпик и сосиски предварительно смазать маслом). Гренки обжарить в гриле, украсить листьями салата или зеленью.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И ЯЙЦОМ

200 г хлеба черствого, 100 г ветчины, 125 мл молока, 1 яйцо, 30 г муки, 20 г масла сливочного, салат овощной.

Два подсушенных ломтика хлеба сложить, положив

между ними по кусочку ветчины, обмакнуть в смесь из яиц, молока и муки и поджарить в масле. Подать горячими с салатом.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И ЯИЧНИЦЕЙ

200 г хлеба ржаного черствого, 100 г ветчины, 4 яйца, 40 г сала свиного, зелень петрушки или лук зеленый.

Ломтики хлеба и ветчины обжарить. Из яиц приготовить глазунью. На гренки положить ветчину, затем глазунью и посыпать зеленью.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ

200 г хлеба, 100 г ветчины, 90 г лука репчатого, 40 г сала свиного, горчица, зелень.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Ветчину нарезать ломтиками, смазать горчицей, обжарить на жире с обеих сторон и положить на хлеб. Украсить поджаренным луком и зеленью.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ, ОГУРЦАМИ И МАЙОНЕЗОМ

200 г хлеба, 100 г ветчины, по 200 г огурцов и майонеза, специи, зелень.

Ломтики хлеба подсушить. Мелко нарубленные ветчину, соленые огурцы хорошо перемешать, добавить перец. Смесь выложить на гренки, залить майонезом и поставить в духовку. Перед подачей посыпать зеленью.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И ПОМИДОРАМИ

По 200 г хлеба пшеничного, 40 г ветчины отварной, 700 г помидоров, по 80 г масла сливочного и сыра, перец черный молотый, соль, зелень петрушки.

Ломтики хлеба слегка поджарить с обеих сторон, намазать маслом, положить на них ломтики ветчины и сыра. Запекать в духовке, пока сыр не расплавится. Помидоры разрезать на четыре части, добавить специи, посолить, посыпать зеленью петрушки и подать с горячими гренками.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И СПАРЖЕЙ

150 г хлеба пшеничного, 150 г ветчины вареной, 500 г спаржи, 100 г сыра, 60 г масла сливочного, 90 г помидоров, лук зеленый.

Спаржу отварить и откинуть на дуршлаг. Ломтики хлеба поджарить, намазать маслом, уложить на них нарезанную кубиками ветчину, кусочки спаржи и рубленый лук. Посыпать тертым сыром и запечь. Перед подачей оформить помидорами.

ГРЕНКИ С ВЕТЧИНОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

150 г хлеба пшеничного, 30 г масла сливочного, 100 г ветчины, 40 г чернослива, зелень петрушки и укропа.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Чернослив замочить, удалить косточки. Ветчину тонко нарезать. На середину ломтика ветчины положить чернослив, завернуть рулетиком и закрепить шпажкой. Запечь на сковороде в жарочном шкафу. На подготовленные гренки уложить ветчину и украсить зеленью.

ГРЕНКИ С ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ, СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ

200 г хлеба ржано-пшеничного, 150 г колбасы ливерной, 100 г сыра, 180 г яблок, 80 г масла сливочного, 100 г огурцов свежих, 40 г лука.

Хлеб с обеих сторон поджарить, намазать маслом, посыпать рубленым зеленым луком и сверху положить ломтик ливерной колбасы. Яблоки вымыть, натереть на крупной терке и разложить поверх колбасы. Посыпать тертым сыром и запекать в духовке, пока сыр не расплавится. Перед подачей оформить кружочками свежего огурца.

ГРЕНКИ С ГРУДИНКОЙ И СЫРОМ

200 г хлеба пшеничного, 200 г грудинки копченовареной, 250 г сыра, 40 г масла сливочного, 360 г помидоров, 90 г перца сладкого, 40 г лука, перец черный молотый, тмин.

Ломтики хлеба поджарить в тостере, охладить, намазать маслом, на каждый положить по ломтику грудинки и сыра и запечь. Украсить гренки кружочками помидоров и полосками перца. Посыпать перцем и тмином, сверху положить кольца репчатого лука.

ГРЕНКИ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ И ПОМИДОРАМИ

400 г батона, 100 г грудинки, 200 г помидоров, специи.

На приготовленные гренки положить нарезанную и предварительно обжаренную копченую грудинку без жира. На вытопившемся жире обжарить кружочки свежих помидоров и положить поверх грудинки. Залить соусом, посолить, поперчить и поставить в жарочный шкаф. Подать в горячем виде.

ГРЕНКИ С САЛОМ И ЧЕСНОКОМ

210 г хлеба пшеничного, 150 г шпига соленого, 2—3 зубка чеснока.

Корку хлеба натереть чесноком. Хлеб и шпиг нарезать ломтиками. На сковороду с поджаренным салом выложить ломтики хлеба и поджарить с двух сторон. Подать гренки с салом.

ГРЕНКИ С ЖАРЕНОЙ ВЕТЧИНОЙ И ГОРЧИЦЕЙ

150 г хлеба пшеничного черствого, 45 г жира свиного, 75 г ветчины, горчица столовая, лук зеленый и укроп.

Нарезанные ломтики ветчины смазать с одной стороны горчицей, обжарить на свином жире и уложить на поджаренные ломтики хлеба. Посыпать рубленой зеленью.

ГРЕНКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

200 г хлеба пшеничного, 300 г мяса, 50 г лука репчатого, 1 яйцо, 50 г сметаны, 60 г масла сливочного, 30 г сухарей панировочных, соль.

Отварное мясо с луком пропустить через мясорубку,

всыпать панировочные сухари и поджарить на масле. Добавить яйцо, сметану и посолить. Все перемешать. Подготовленным фаршем намазать поджаренные ломтики хлеба, поместить на противень и поставить в горячий духовой шкаф. Подать горячими.

ГРЕНКИ С КОЛБАСНОЙ МАССОЙ И СЫРОМ

400 г батона, 300 г колбасы, по 100 г масла сливочного и сыра, 1 яйцо, 90 г сметаны, горчица столовая.

Поджаренные ломтики булки намазать с обеих сторон маслом. Колбасу пропустить через мясорубку, добавить половину натертого сыра, сырое яйцо, горчицу, сметану, соль и перемешать. Ломтики хлеба покрыть толстым слоем подготовленной массы, посыпать оставшимся сыром и поставить на 10—15 минут в духовку.

ГРЕНКИ С КОТЛЕТАМИ И ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

400 г батона, 4 котлеты, по 100 г масла сливочного и сыра плавленого, горчица, салат любой острый.

Булку нарезать ломтиками, подсушить их, смазать с обеих сторон маслом. Котлеты разрезать вдоль, намазать горчицей, положить намазанной стороной на ломтик булки, посыпать тертым сыром, положить на смазанный жиром противень и поставить в духовку на 15 минут. Подать горячими с салатом.

ГРЕНКИ С МОЗГАМИ

200 г батона, 200 г мозгов, 100 г сыра, 50 г масла сливочного, 40 г лука репчатого, 15 г уксуса, перец черный молотый, соль, салат зеленый.

Мозги промыть, очистить от пленок, вымочить в холодной воде, а затем отварить в воде с уксусом.

На сковороде растопить жир и слегка поджарить с одной стороны ломтики батона. На этой же сковороде подрумянить мелко нарезанный лук, положить мозги, поджарить, посолить, поперчить и уложить на поджаренную сторону гренок, посыпать натертым сыром. Гренки выложить на обильно смазанный жиром противень и запечь. Подать горячими с зеленым салатом.

ГРЕНКИ С ЯЗЫКОМ

По 200 г хлеба пшеничного и языка, 50 г масла сливочного, 125 мл сливок, 80 г лука репчатого, 180 г перца сладкого, сок лимонный, тмин, другие приправы по желанию.

Лук порубить, потушить в небольшом количестве воды, посыпать тмином и другими приправами. Влить сливки, лимонный сок и растереть. Хлеб нарезать ломтиками, поджарить, намазать маслом. На гренки положить ломтики отварного языка и луковую массу. Украсить полосками перца.

ГРЕНКИ С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ

200 г хлеба ржано-пшеничного, 200 г мяса отварного рубленого, 20 г масла сливочного, 40 г лука репчатого и зеленого, перец черный молотый, соль.

Ломтики хлеба поджарить и намазать маслом. Рубленое мясо посолить, поперчить и уложить на ломтики хлеба. Посыпать мелко нарезанным репчатым и зеленым луком и запечь.

ГРЕНКИ С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ И ОКОРОКОМ

200 г хлеба пшеничного, 200 г мяса отварного рубленого, 100 г окорока сырокопченого, 50 г масла растительного, 100 г сыра тертого, 80 г лука репчатого, соус томатный острый, паприка, перец черный молотый.

Окорок нарезать тонкими полосками, лук и мясо мелко нарубить. Все поперчить, посолить и обжарить в масле. Хлеб слегка поджарить, намазать соусом, сверху уложить обжаренное мясо и посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу, пока сыр не расплавится. Посыпать паприкой.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Супы с хлебом или с добавлением хлеба вкусны, питательны, полезны. Их можно приготовить как горячими, так и холодными. Из горячих предлагаем заправочные, молочные, прозрачные (бульоны) и супы-пюре, из холодных — супы, приготовленные на хлебном квасе, охлажденном овощном отваре, отваре из ржаных сухарей, кисломолочных продуктах и фруктовых и ягодных отварах.

Заправочные супы готовят на мясном, рыбном, грибном бульоне, на овощных и крупяных отварах. Овощи для этих супов нарезают соломкой, кубиками различной величины, дольками и т. д. Продукты в кипящий отвар или бульон вводят сырыми, тушеными или вареными.

Для молочных супов используют подсушенный и нарезанный кусочками или черствый тертый хлеб. Заправляют такие супы маслом или льезоном.

Черствый хлеб является составной частью пюреобразных супов. Их готовят с включением овощей, круп, бобовых и мясных продуктов и свежих грибов. Продукты варят или припускают до готовности, затем протирают и добавляют в бульон. Заправляют проваренной на водяной бане смесью молока и яиц, горячим молоком или сливками, взбитыми желтками с маслом или молоком, или сметаной. К этим супам отдельно подают гренки из пшеничного хлеба.

Прозрачные супы готовят на мясном, курином или рыбном бульонах. Гарнирами для бульонов могут быть различные овощи, макаронные изделия, запеченный рис,

яйца и т. п., которые готовят отдельно. К бульону подают гренки, пирожки, кулебяки и пироги с овощами.

Холодные супы на квасе — любимое блюдо русской кухни. Популярны овощные и мясные окрошки, различные ботвиньи и свекольники.

Холодные хлебные супы с кефиром и простоквашей особенно полезны лицам преклонного возраста.

Сладкие супы готовят на хлебном настое с обязательным включением разнообразных фруктов, сушеных плодов и ягод, сахара, сметаны, взбитых сливок, варенья, плодово-ягодных соков. Для ароматизации супов используют корицу, гвоздику, лимонную цедру.

СУПЫ ГОРЯЧИЕ

СУПЫ ЗАПРАВОЧНЫЕ

ХЛЕБНЫЙ СУП

200 г хлеба ржаного черствого, 40 г масла сливочного, 1 яйцо, 1 л воды, тмин, перец черный молотый, соль.

Хлеб нарезать кубиками или брусочками, положить в горячее масло, перемешать, влить кипяток, всыпать тмин и вскипятить. Приправить специями (можно взять корицу, коринку). Заправить суп яйцом.

ХЛЕБНЫЙ СУП ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

250 г хлеба черствого, 1 л воды, 40—80 г лука репчатого, 60 г жира или смальца, 2 яйца, перец красный молотый острый, соль, зелень петрушки.

Нарезанный лук и кусочки хлеба обжарить в разогретом жире. Влить воду, поперчить, посолить. Яйца взбить с небольшим количеством воды и влить в суп. Довести до кипения. Подать, посыпав рубленой зеленью.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ И ГРЕНКАМИ

200 г хлеба ржаного черствого, 300 г картофеля, зубок чеснока, 40 мл молока, 2 желтка, 1 л отвара картофельного, зелень петрушки и укропа, соль.

Картофель нарезать дольками, отварить в подсоленной воде, протереть через сито и развести отваром. Положить толченый чеснок и прокипятить. Заправить смесью из молока и желтка и зеленью. В тарелки положить кубики подсушенного хлеба и залить приготовленным супом.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ОВОЩАМИ ПО-ДНЕПРОВСКИ

100 г хлеба пшеничного черствого, по 40 г лука репчатого, горошка зеленого консервированного, томатной пасты, смальца и сметаны, 60 г огурцов соленых, 150 г картофеля, 20 г соуса «Южный», зелень, соль.

Мелко нашинкованный лук спассеровать, добавить томатную пасту и продолжить пассерование еще 7 минут. Очищенные соленые огурцы нарезать тонкими ромбиками, припустить в воде. За 5 минут до конца варки добавить отваренный картофель, лук, горошек, соус. В приготовленный суп положить нарезанный кубиками, подсушенный в духовке хлеб. Подать со сметаной, посыпать рубленой зеленью.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЛУКОМ И ГРЕНКАМИ

По 100 г хлеба пшеничного черствого, мяса вареного и лука, 50 г сала топленого, 1 яйцо, 20 г зелени петрушки, перец черный молотый, соль, 1 л бульона.

В бульон опустить мелко нарезанный лук, соль, перец, нарезанное кубиками вареное мясо. Довести до кипения и ввести взбитое яйцо. Суп сразу снять с огня, разлить в тарелки или чашки, посыпать рубленой зеленью и положить поджаренные на сале кубики белого хлеба.

ХЛЕБНО-ЛУКОВЫЙ СУП С ЯЙЦАМИ И ПРЯНОСТЯМИ ПО-АРМЯНСКИ

100 г хлеба пшеничного черствого, 20 г маргарина столового, 120 г лука репчатого, лист лавровый, зубок чеснока, гвоздика, перец черный молотый, зелень, соль, яйцо, 300 мл воды.

Лук крупно нарезать и поджарить на маргарине, переложить в кастрюлю, залить горячей водой и добавить

специи. Кипятить около 5 минут. Сырое яйцо смешать с водой и влить в остывший бульон. Хорошо размешать. Добавить нарезанный ломтиками подсушенный хлеб. Кастрюлю закрыть крышкой и суп слегка подогреть. Когда хлеб набухнет, добавить толченый чеснок, посыпать рубленой зеленью и подать к столу.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЗЕЛЕНЬЮ

200 г хлеба пшеничного черствого, 30 г лука зеленого, зелень петрушки и пастернака, 600 мл бульона мясного, зубок чеснока, соль.

Хлеб нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованный лук, зелень и залить горячим мясным бульоном. Варить до полного разваривания хлеба. Подать, заправив толченым чесноком.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ФАСОЛЬЮ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 2 л воды, 125 г фасоли, 700 г капусты цветной, 150 г моркови, 50 г лука репчатого, 40 г жира, зелень, специи.

Овощи измельчить, положить в кастрюлю с набухшей фасолью, залить горячей водой и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить натертый хлеб, заправить обжаренным луком, посыпать специями и зеленью.

ХЛЕБНЫЙ СУП С КАБАЧКАМИ И ГРИБАМИ

120 г хлеба пшеничного черствого, 700 мл воды, 200 г кабачков, 100 г грибов свежих, 40 г лука репчатого, 30 г масла растительного, 10 г муки, соль.

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кружочками или кубиками, обвалять в муке и обжарить на масле. Лук мелко нарезать и также обжарить на масле. Грибы залить кипящей водой, варить 30 минут, потом добавить тертый хлеб, кабачки и лук. Посолить и варить еще 8—10 минут.

СУП С ЧЕСНОКОМ И ГРЕНКАМИ

100 г хлеба пшеничного черствого, головка чеснока, 40 г масла сливочного, 1 л бульона, 2 яйца, перец черный молотый, соль.

Чеснок мелко нарезать и обжарить до мягкости (следить, чтобы не изменился цвет). Положить его в бульон, добавить специи и варить 10 минут. Затем бульон процедить, чеснок протереть сквозь сито и опять опустить в бульон. Желтки взбить и влить в бульон при постоянном помешивании. Суп подогреть, не доводя до кипения. Ломтики хлеба подсушить, накрыть поджаренными белками, положить в тарелки и залить супом.

СУП СБОРНЫЙ ОВОЩНОЙ С ГРЕНКАМИ

200 г хлеба пшеничного или ржаного черствого, 1 л бульона мясного, 150 г помидоров, 100 г моркови, по 20 г лука репчатого и кореньев белых, 40 г масла сливочного, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать и проварить в бульоне. Остальные овощи нарезать и слегка обжарить, положить в бульон, довести до готовности и заправить специями. Хлеб нарезать кубиками или ломтиками, подсушить и подать к супу.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ОВОЩАМИ И КРУПОЙ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и крупы перловой, 100 г крупы овсяной, 150 г моркови, 250 г репы, по 40 г лука репчатого и масла сливочного, коренья сельдерея и пастернака, перец черный молотый, соль, зелень петрушки или укропа.

С вечера залить перловую крупу водой. Утром воду слить, ошпарить кипятком, посолить и варить с овсяной крупой, измельченными кореньями, луком и хлебом. Когда продукты будут готовы, всыпать перец и рубленую зелень.

ХЛЕБНЫЙ СУП С СЫРОМ

100 г хлеба ржаного черствого, 150 г хлеба пшеничного черствого, 1,5 л воды, по 100 г лука репчатого и сыра голландского, 30 г масла сливочного, зелень, соль.

Хлеб залить кипяченой водой, отжать. Добавить поджаренный лук, соль и тушить. Затем залить кипяченой водой и варить 15—20 минут. Перед окончанием варки всыпать тертый сыр и, постоянно помешивая, прокипятить. Заправить зеленью.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЛУКОМ, СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

140 г хлеба ржаного черствого, 300 г лука репчатого, по 40 г муки и масла сливочного или маргарина, 100 г сыра, зубок чеснока, зелень петрушки или укропа, 1 л бульона или воды.

Лук нарезать ломтиками, спассеровать до золотистого цвета, всыпать муку и тщательно перемешать. Постепенно влить нагретый бульон или воду и довести до кипения. Посуду накрыть крышкой и кипятить на слабом огне 15 минут. Процедить. В горшочек положить поджаренный хлеб, тертый сыр, залить супом, добавить растертый с солью чеснок, закрыть крышкой и томить в духовке 20 минут. Подать в горшочке, посыпав рубленой зеленью.

ХЛЕБНЫЙ СУП ПО-ПАРИЖСКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 150 г лука репчатого, 120 г масла сливочного, по 75 г муки и сыра, 1,5 л бульона мясного, лист лавровый, перец черный молотый, соль.

Лук мелко нарезать, обжарить на масле до золотистого цвета, размешивая, добавить муку, крепкий мясной бульон и пряности. Варить на слабом огне 20 минут. Лавровый лист вытащить, суп посолить. Хлеб или батон подсушить на сильном огне без масла. Суп разлить по суповым чашкам, в каждую положить посыпанные тертым сыром ломтики хлеба и на короткое время накрыть крышками.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ХЛЕБА И ПЕЧЕНИ ПО-ВЕНГЕРСКИ

По 200 г булки белой и печени говяжьей, 100 мл молока, 100 г лука репчатого, 1 л бульона, по 50 г муки, маргарина и сухарей молотых, 1 яйцо, зелень петрушки или укропа, перец черный молотый, соль.

Печень отварить до полуготовности и пропустить через мясорубку с замоченной в молоке булкой. Добавить муку, яйцо, обжаренный лук, сухари, мелко рубленную зелень, специи и тщательно размешать. Из приготовленной массы сформовать фрикадельки, опустить их в кипящий мясной бульон и варить 5—8 минут.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ И СУХАРЯМИ ПО-БАРСЕЛОНСКИ

100 г сухарей ржаных, 30 г сухарей пшеничных, по 100 г мяса свинины и нежирной баранины, перец черный молотый, соль, зелень петрушки, чеснок, 2 яйца, 40 г масла сливочного или растительного, 15 г томатной пасты, 1 л воды.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить специи, рубленую зелень, сухари, толченый чеснок и яйца. Хорошо вымешать. Сформовать фрикадельки и обжарить их на масле. Сложить в кастрюлю, влить воду, томатную пасту и варить 30 минут. Ржаные сухари размешать с небольшим количеством бульона, вылить в суп и варить еще 5 минут. Подать, посыпав зеленью петрушки.

ХЛЕБНО-ЛУКОВЫЙ СУП ПО-ПРАЖСКИ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и мяса отварного, 500 г лука репчатого, 1,5 л бульона мясного, 2 яйца, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

В бульон положить мелко нарезанный лук, специи, нарезанное мелкими ломтиками мясо, довести до кипения и заправить взбитыми яйцами. Суп немного охладить, разлить в тарелки и посыпать нарезанной зеленью. В каждую тарелку положить поджаренные на сале кубики хлеба.

ХЛЕБНЫЙ СУП СО СМЕТАНОЙ И МЯСОПРОДУКТАМИ ПО-ЧЕШСКИ

150 г хлеба ржаного черствого, 1 л бульона мясного, соль, 50 г сметаны, 1 желток, по 20 г муки и масла сливочного, 100 г ветчины или колбасы.

Хлеб нарезать ломтиками, залить бульоном, сварить

до мягкости и протереть сквозь сито. Довести до кипения, посолить, ввести растертый со сметаной и мукой желток, заправить маслом. В готовый суп положить кусочки ветчины или колбасы.

ХЛЕБНЫЙ СУП СО ШПИКОМ ПО-ТИРОЛЬСКИ

180 г хлеба пшеничного черствого, 120 г шпика, 90 г лука репчатого, 250 г помидоров, зубок чеснока, по 15 г муки и жира, 1 л бульона мясного, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Шпик нарезать мелкими кубиками, вытопить на сковороде, положить нарезанный ломтиками лук и слегка обжарить. Добавить нарезанные дольками помидоры, измельченный чеснок и продолжить жаренье. Муку поджарить, развести бульоном, смешать с подготовленными овощами и кипятить 8 минут. Затем положить подрумяненные кубики хлеба, довести до кипения, посыпать перцем и рубленой зеленью.

СУП С ГОРОХОМ, КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ И ГРЕНКАМИ

По 120 г хлеба пшеничного черствого и моркови, 180 г гороха, 115 г грудинки копченой, 40 г лука репчатого, 30 г жира, 15 г муки, чеснок, майоран, соль.

Из грудинки сварить бульон, опустить нарезанную морковь, замоченный заранее горох и варить до мягкости. Готовые продукты протереть, массу развести бульоном, добавить пассерованный лук и муку. Когда суп закипит, заправить его растертым с солью чесноком и майораном. Отварную грудинку нарезать кубиками и положить в суп. Подать горячим с гренками.

СУП ХЛЕБНЫЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ

По 200 г хлеба белого, крупы перловой и репы, 100 г крупы овсяной, 150 г моркови, по 1 корню петрушки и сельдерея, по 40 г лука и масла сливочного, 2 л воды, перец, зелень.

Крупу залить холодной водой и оставить на 9 часов. Затем воду слить, крупу ошпарить кипятком и варить

в кипящей подсоленной воде 2 часа. Положить нарезанные кубиками лук, коренья, хлеб и варить до готовности. Суп заправить измельченной зеленью и перцем.

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА

200 г хлеба черствого ржаного, 300 г грибов свежих или 30 г грибов сушеных, 80 г лука, 40 г масла сливочного, 100 г сметаны, 1 л отвара грибного, перец, соль.

Приготовить грибной отвар. Натертый хлеб, пассерованный на масле лук потушить. Смесь залить грибным отваром, заправить специями и сметаной.

СУП ХЛЕБНЫЙ С МЯСОМ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и мяса отварного, 100 г сыра твердого, 4 яйца, 2 л бульона мясного, соль.

Хлеб без корки и сыр натереть на терке, добавить растертые желтки сваренных вкрутую яиц и перемешать с небольшим количеством бульона. Подготовленную массу положить в бульон и варить на слабом огне 30 минут. Мясо нарезать мелкими ломтиками и перед подачей положить в суп.

СУПЫ МОЛОЧНЫЕ

СУП МОЛОЧНЫЙ С БУЛКОЙ

300 г булки, 1 л отвара овощного, 40 г масла сливочного, 180 мл молока или 50 мл сливок, 1 желток, 30 г сыра, зелень петрушки, соль.

Булку нарезать ломтиками, обжарить на масле, залить овощным отваром и варить до мягкости. Затем протереть, влить в бульон, посолить и довести до кипения. Желток смешать с молоком или сливками и влить в суп. Посыпать рубленой зеленью и тертым сыром.

СУП МОЛОЧНЫЙ С СУХАРЯМИ И ВАНИЛЬЮ

240 г сухарей пшеничных, 1,6 л молока, 2 желтка, по 40 г сахара и масла сливочного, 2 г ванили.

Сухари истолочь, просеять через сито, высыпать в кипящее молоко, разбавленное водой. Прокипятить, снять с огня и заправить желтком, сахаром, ванилью и маслом.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ХЛЕБОМ И КОРИЦЕЙ

200 г хлеба пшеничного, 1 л молока, 50 г сахара, 2 желтка, 20 г масла сливочного, корица, соль.

В кипящее молоко положить половину нормы хлеба, измельченного на терке, всыпать сахар, соль, корицу и проварить. Затем хлеб протереть через сито, вскипятить и заправить желтками и маслом. Оставшийся хлеб нарезать кубиками, подсушить и положить в каждую тарелку с супом.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕНКАМИ

200 г хлеба пшеничного, 1 л молока, 1 желток, 20 г масла сливочного, соль.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Молоко вскипятить, добавить растертый желток, гренки, масло, соль и прогреть.

СУП ОГУРЕЧНЫЙ С ГРЕНКАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 1 л отвара овощного или бульона мясного, 10 г муки, 150 мл молока, 2 желтка, 30 г масла сливочного, 300 г огурцов соленых, 100 г рассола огуречного, соль.

В овощной отвар добавить подсушенную и разведенную молоком муку, довести до кипения. Желтки растереть с маслом, развести отваром и влить в суп. Ввести измельченные на терке огурцы, рассол и соль. В тарелку положить гренки и залить супом.

СУП ИЗ ПОМИДОРОВ, СЛАДКОГО ПЕРЦА С ГРЕНКАМИ

200 г гренок, 1 л воды, 200 г помидоров, 20 г лука репчатого, 60 г масла сливочного, 60 мл молока, 160 г перца сладкого овощного, 1 яйцо, перец черный молотый, соль, зелень, мука.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать и перемешать с обжаренным с мукой луком. Залить водой, посолить и проварить. Добавить испеченный, очищенный от кожицы и семян, нарезанный соломкой перец. Суп заправить молоком, взбитым яйцом, перцем, зеленью. В тарелку положить гренки и залить супом.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ХЛЕБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Для фрикаделек: 200 г хлеба тертого черствого, 125 мл молока, 1 яйцо, 40 г масла сливочного; для супа: 1 л молока, 40 г масла сливочного, 50 г сахара, соль.

Из тертого хлеба, яйца, масла и молока приготовить тесто и пропустить его через мясорубку. Из теста сформовать фрикадельки и отварить их в молоке. Заправить сахаром и солью. В тарелку положить кусочек масла.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ЖЕЛТКАМИ И ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 1 л молока, 2 желтка, 40 г масла сливочного, соль.

Хлеб нарезать кубиками, подсушить и растереть. Молоко вскипятить, смешать с растертым хлебом. Этой смесью залить гренки, положить масло, соль и прокипятить.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ПОДЖАРЕННЫМ ХЛЕБОМ И СЫРОМ ПО-ЧЕШСКИ

150 г хлеба пшеничного черствого, 1 л молока, по 250 мл отвара цветной капусты и сливок, 40 г масла сливочного или шпика, 20 г сыра твердого, соль.

Вскипятить подсоленное молоко с отваром, заправить сливками, прогреть. Хлеб нарезать соломкой, обжарить на масле или смальце, посыпать тертым сыром и подать к супу.

СУП МОЛОЧНЫЙ ШВЕЙЦАРСКИЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 1,5 л бульона мясного, 80 г маргарина сливочного, 160 г сыра, 400 мл сме-

си молока и сливок, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Хлеб нарезать кубиками, обжарить в маргарине и опустить в бульон. Суп поставить на слабый огонь и варить 10 минут. Затем влить молоко и сливки, кипятить еще 6 минут. Снять с плиты и при помешивании всыпать тертый сыр, специи, рубленую зелень.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ХЛЕБОМ И ВЗБИТЫМИ ЯЙЦАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 1 л молока, 150 г сахара, 4 яйца, соль.

Хлеб нарезать кубиками, посыпать сахаром и подрумянить в духовке. Сухарики залить яично-молочной смесью, посолить и прокипятить. Подать горячим.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕНКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 1 л молока, 200 г чернослива, 30 г сахара, 20 г масла сливочного, соль.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Чернослив залить теплой водой, дать набухнуть и удалить косточки. Молоко вскипятить, всыпать сахар, соль, чернослив и гренки. Заправить маслом.

Этот суп можно приготовить и без чернослива.

СУПЫ-ПЮРЕ

СУП-ПЮРЕ ИЗ ХЛЕБА С КАРТОФЕЛЕМ И ПОМИДОРАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 1 л воды, 270 г картофеля, 300 г помидоров, 1 желток, 125 мл молока или сливок, 120 г масла сливочного, соль.

Очищенный картофель и помидоры залить водой и варить. В готовые овощи добавить кусочки хлеба и все протереть сквозь сито. Желток растереть с молоком или сливками и влить в чуть остывший суп. Перед подачей положить масло.

СУП ИЗ ТЫКВЫ С ГРЕНКАМИ

50 г гренок, 500 г тыквы, 60 г моркови, 25 г муки, 80 г лука, 20 г томатной пасты, 300 мл молока, 35 г масла сливочного, 400 мл воды.

Очищенную тыкву и морковь нарезать, положить в подсоленную воду, варить до готовности, затем протереть через сито, добавить лук и томатную пасту. За 10 минут до готовности влить молоко и заправить маслом. Суп подать с гренками.

СУП ОВОЩНОЙ С ГРЕНКАМИ ПО-ЧЕХОСЛОВАЦКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 250 г картофеля, 200 г кореньев белых, 125 г капусты свежей, по 25 г жира и муки, 100 мл молока, 3 желтка, специи, 1,5 л бульона.

Мучную пассеровку развести бульоном, процедить и ввести в бульон. Прокипятить, добавить овощи. Готовый суп заправить яично-молочной смесью и подать горячим с гренками.

ОВОЩНОЙ СУП-ПЮРЕ С ХЛЕБОМ, МОЛОКОМ И ЖЕЛТКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 600 г отвара овощного, 80 г масла сливочного, 200 мл молока, 2 желтка, соль.

Ломтики хлеба залить холодным овощным отваром и варить до мягкости. Массу хорошо взбить, добавить масло, заправить молоком и яичными желтками. Подать горячим.

СУП ХЛЕБНЫЙ С СЫРОМ, ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 1 л бульона мясного, 2 яйца, 75 г сыра, 60 г лука репчатого.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон, залить бульоном и добавить сырые яйца. Суп поставить в духовку. Когда белок затвердеет, положить тертый сыр и нашинкованный лук.

СУП ИЗ ШПИНАТА С ГРЕНКАМИ

200 г гренок из пшеничного хлеба, 500 г шпината, 60 г масла растительного, 2 яйца, 50 мл молока кислого, зелень петрушки и укропа, перец черный молотый, соль, 1 л воды.

Шпинат нашинковать, потушить в масле, залить водой и варить до мягкости. Затем ввести взбитые яйца, добавить кислое молоко и всыпать специи. Перед подачей посыпать рубленой зеленью и кубиками поджаренного хлеба.

СУП-ПЮРЕ С ОВОЩАМИ И ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного, 200 г картофеля, 250 г помидоров свежих, 1 желток, 125 мл молока или сливок, 60 г масла сливочного, соль, 2 л воды.

Картофель и помидоры нарезать, сложить в кастрюлю, залить горячей водой, посолить и варить до полуготовности. Добавить хлеб и проварить еще немного. Затем протереть через сито, довести до кипения, помешивая, ввести растертый с молоком или сливками желток. Перед подачей в суп положить масло.

СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ И ХЛЕБА

200 г хлеба пшеничного, 600 г моркови, 2 корня петрушки или сельдерея, 150 г репы, 1,5 л воды, по 40 г лука и масла сливочного, 250 мл сливок, укроп, соль.

Корнеплоды очистить и нарезать соломкой, залить кипятком, добавить кусочки хлеба, соль и варить на слабом огне до готовности. Затем эти продукты протереть через сито, разбавить кипятком и прокипятить. Готовый суп заправить маслом и сливками. Перед подачей посыпать зеленью.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ХЛЕБНЫХ КОРОК С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

200 г корок хлеба пшеничного, 1,5 л воды, 200 г горошка зеленого консервированного, 100 г лука, 2 листа салата зеленого, 2 веточки мяты, 2 корня петрушки с зеленью, 40 г масла сливочного, 15 г муки, зелень укропа.

Корень петрушки и мяту сварить, отвар процедить, положить в него горошек и варить до размягчения, затем часть горошка протереть через сито, часть оставить целым. Корки хлеба, листья салата, лук сварить отдельно и протереть. Эту массу перемешать с пюре из зеленого горошка, солью и пассерованным луком с мукой. Смесь довести до кипения. Перед подачей в суп положить зеленый горошек и мелко нарезанную зелень.

СУП С ЯБЛОКАМИ И ГРЕНКАМИ

100 г хлеба пшеничного черствого, 1 л бульона куриного, 550 г яблок свежих, 150 мл молока, 35 г масла сливочного, 1 желток, 150 г сахара, соль.

В бульон положить очищенные и нарезанные дольками яблоки, довести до кипения, всыпать сахар и посолить. Затем яблоки протереть с бульоном, еще раз прокипятить, заправить яично-молочной смесью и маслом. Подать суп горячим с поджаренными гренками.

СУПЫ ПРОЗРАЧНЫЕ (бульоны)

БУЛЬОН С ХЛЕБНЫМИ КЛЕЦКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 80 г маргарина, 250 мл молока, 2 яйца, 60 г крупы манной, соль, 2 л бульона любого.

Хлеб нарезать кубиками, обжарить на маргарине, залить горячим молоком и кипятить. После охлаждения всыпать растертые яйца и крупу. Из полученной массы замесить тесто, сформовать клецки и отварить их в подсоленной кипящей воде. Готовые клецки подать к бульону.

БУЛЬОН С ХЛЕБНЫМИ КЛЕЦКАМИ ПО-НЕМЕЦКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 1 яйцо, по 50 г масла сливочного и сыра, зелень петрушки, соль, 1 л бульона.

Хлеб замочить в воде, отжать и протереть через сито. Масло растереть до густоты сметаны, перемешать с про-

тертым хлебом, сыром, яйцом, солью и замесить тесто. Дать ему постоять 20 минут. После этого сформовать клецки, отварить их на пару, положить в тарелки и залить прозрачным горячим бульоном. Украсить зеленью.

БУЛЬОН С КЛЕЦКАМИ ИЗ БУЛОЧЕК

200 г булочек черствых, 2 яйца, 65 мл молока, 15 г муки, 40 г жира, 20 г лука, зелень петрушки, соль, 2 л бульона.

Несладкие булочки нарезать кубиками, слегка обжарить до золотистого цвета, сложить в посуду, добавить пассерованный лук и зелень. Заправить молоком, жиром, яйцами, мукой, солью. Все перемешать и из полученной массы сформовать маленькие клецки. Опустить их в кипящую подсоленную воду и варить, пока они не всплывут. Готовые клецки вынуть шумовкой из воды, разложить в тарелки, залить прозрачным мясным бульоном, посыпать зеленью.

БУЛЬОН С ХЛЕБНЫМИ КЛЕЦКАМИ НА СМЕТАНЕ

200 г булки черствой, 40 г масла сливочного, 2 яйца, 250 г сметаны, соль, 2 л мясного бульона, зелень петрушки или укропа.

Масло растереть с желтками, добавить тертую булку, соль, сметану, взбитые белки и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать небольшие клецки и варить в кипящей подсоленной воде. Готовые клецки разложить в тарелки, залить мясным бульоном, посыпать зеленью.

БУЛЬОН С ХЛЕБНЫМИ КЛЕЦКАМИ НА МАСЛЕ

200 г хлеба пшеничного черствого, 20 г масла сливочного, 2 яйца, соль, 2 л мясного бульона.

Хлеб замочить в воде, после набухания отжать и протереть через сито. Масло растереть до густоты сметаны, добавить сырые яйца, протертый хлеб, соль и замесить тесто. Дать ему постоять 25 минут. Чайной ложкой отделять от теста клецки и варить, как описано выше. Готовые клецки разложить в тарелки и залить мясным бульоном.

БУЛЬОН С ХЛЕБОМ

150 г хлеба ржаного черствого, 40 г масла сливочного, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, соль, 1 л бульона мясного.

Половину хлеба нарезать ломтиками и подсушить в духовке, остальной — измельчить на терке и поджарить с маслом. Гренки, тертый хлеб, измельченные сваренные вкрутую яйца и зелень залить прозрачным бульоном и подать к столу.

БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ ПО-ЧЕШСКИ

120 г сухарей пшеничных, 1 яйцо, 40 г масла сливочного, соль, зелень петрушки, 1 л бульона мясного.

Желток растереть с маслом, добавить сухари, соль, взбитый белок и осторожно размешать. Полученную массу выложить на смазанную маслом сковороду и выпечь в духовом шкафу. Когда остынет, разрезать корж на маленькие кубики, положить их в тарелки, залить горячим бульоном и посыпать зеленью.

БУЛЬОН С ХЛЕБНЫМИ КЛЕЦКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл молока или воды, 120 г масла сливочного, 50 г муки, 75 г сметаны, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, перец черный молотый, соль, 2 л бульона.

Хлеб замочить в молоке или воде и отжать. Добавить яйца, масло, муку, специи, хорошо перемешать. Из массы сформовать фрикадельки и опустить их в кипящий бульон. Фрикадельки разложить в тарелки, залить процеженным бульоном, заправить сметаной и зеленью.

БУЛЬОН С ХЛЕБНЫМИ КЛЕЦКАМИ И КАБАЧКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 370 г кабачков, по 30 г лука репчатого и муки, 1 яйцо, 1,2 л бульона, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Кабачки очистить, отварить, откинуть на дуршлаг, охладить и измельчить. Добавить замоченный и отжатый хлеб, мелко рубленные лук и зелень, яйцо, муку, специи

и перемешать. Из массы сформовать фрикадельки и отварить их в кипящей подсоленной воде. Готовые фрикадельки залить бульоном и посыпать зеленью.

БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, СУХАРЕЙ И КАЛЬМАРОВ

80 г сухарей молотых, 140 г картофеля, 120 г кальмаров вареных, по 20 г муки и маргарина, зелень петрушки и укропа, по 40 г лука репчатого и масла сливочного, 1 яйцо, зубок чеснока, 1,2 л бульона.

Вареные кальмары пропустить через мясорубку. Очищенный картофель отварить и протереть горячим, добавить фарш кальмара, сухари, муку, измельченный чеснок, укроп, пассерованный лук, сырое яйцо и перемешать. Из массы сформовать фрикадельки и отварить в кипящей подсоленной воде. Фрикадельки разложить в тарелки, залить горячим бульоном и посыпать рубленой зеленью.

БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ХЛЕБА, КАПУСТЫ И ПАСТЫ «ОКЕАН»

160 г хлеба черствого, 180 г капусты белокочанной свежей, 1 яйцо, 120 г пасты «Океан», по 40 г сыра и муки, лук репчатый, зелень петрушки или сельдерея, 1,2 л бульона, соль.

Капусту крупно нарезать, отварить в подсоленном кипятке, откинуть на сито, отжать и протереть с замоченным и отжатым хлебом. Смешать с пастой, мелко нашинкованным луком, тертым сыром, яйцом, мукой и солью. Из массы сформовать фрикадельки и отварить их в кипящей подсоленной воде. Фрикадельки залить бульоном и посыпать рубленой зеленью.

БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ХЛЕБА И МЯСА ПО-ЭСТОНСКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г мяса, 3 яйца, перец черный молотый, соль, 1,2 л бульона.

Мясо и замоченный в воде хлеб пропустить через мясорубку, ввести яйца, специи, размешать. Из фарша сформовать фрикадельки и отварить их в кипящем бульоне.

БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ХЛЕБА И ПЕЧЕНИ ПО-ВЕНГЕРСКИ

200 г булки черствой, 180 мл молока, 45 г сухарей, 200 г печени, 75 г муки, 80 г масла сливочного, 2 яйца, 80 г лука, зелень, специи, 1,2 л бульона.

Замоченную булку и печень пропустить через мясорубку. Лук поджарить, всыпать муку, специи. Все смешать, добавить сухари, яйца и зелень. Из фарша сформовать фрикадельки, сварить их в бульоне.

ГРЕНКИ К СУПАМ

ГРЕНКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

200 г хлеба пшеничного черствого, 30 г маргарина.

Хлеб или булку нарезать тонкими ломтиками желаемой формы и поджарить с обеих сторон на маргарине до золотистого цвета. Подать к бульону или супам.

ГРЕНКИ СОЛЕНЫЕ

150 г хлеба пшеничного черствого, 120 мл молока, 15 г маргарина, соль.

Хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленной воде или молоке и обжарить со всех сторон на жире до образования румяной корочки. Подать к супам.

ГРЕНКИ ОСТРЫЕ

165 г хлеба пшеничного или ржаного черствого, 75 г сыра, 2 желтка, по 20 г маргарина сливочного и масла сливочного, 15 г томатной пасты, перец красный острый.

Хлеб нарезать ломтиками прямоугольной формы размером 4×6 см и слегка обжарить в маргарине с обеих сторон. Тертый сыр смешать с пастой, яичными желтками, маслом и перцем. Полученной массой густо намазать ломтики хлеба, уложить их на лист и запечь в духовке. Подать к бульону.

ГРЕНКИ ПИКАНТНЫЕ С СЫРОМ, ЯЙЦАМИ И ПЕТРУШКОЙ

200 г хлеба пшеничного или булки черствой, 3 яйца, 125 мл молока, 50 г муки, 150 г сыра, зелень петрушки, соль.

Яйца смешать с мукой и молоком, всыпать тертый сыр, рубленую зелень и соль. Ломтики булки или хлеба смочить в приготовленном тесте и запечь в духовом шкафу.

ГРЕНКИ «АППЕТИТНЫЕ»

400 г хлеба пшеничного черствого, 220 г ветчины, 80 мл молока, 2 яйца, 20 г сыра, 60 г масла сливочного, перец черный молотый.

Половину порции хлеба мелко нарезать или пропустить через мясорубку, намочить в молоке. Ветчину пропустить через мясорубку, ввести взбитый белок, перемешать с хлебом и поперчить. Ломтики хлеба намазать приготовленной массой, посыпать натертым сыром, положить на смазанный маслом лист и подрумянить в горячем духовом шкафу. Гренки подать как горячую закуску или к бульонам и супам.

ГРЕНКИ С ПАШТЕТОМ

300 г булки, 60 г масла сливочного, 80 мл молока, 1 яйцо; для паштета: 300 г мяса вареного, 1 яйцо, 40 г масла сливочного, 50 г лука репчатого.

Мякиш булки нарезать ломтиками прямоугольной формы (3×5 см), смочить их в молоке, намазать паштетом, затем смазать яйцом, положить на смазанный маслом противень и запечь до образования золотистой корочки. Подать к прозрачному бульону.

СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

СУПЫ НА ХЛЕБНОМ КВАСЕ, ХОЛОДНЫХ ОВОЩНЫХ ОТВАРАХ И КЕФИРЕ

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

1 л кваса хлебного, по 200 г картофеля и огурцов свежих, 75 г моркови, 150 г редиса, 70 г лука зеленого, 125 г сметаны, 2 яйца, горчица столовая, сахар, соль, зелень укропа.

Картофель и морковь, сваренные в кожуре, охладить и очистить. Все овощи, предусмотренные рецептурой, нарезать мелкими кубиками, лук — нашинковать. Желтки сваренных вкрутую яиц растереть со сметаной, сахаром и специями, добавить мелко нарезанные белки, развести холодным квасом (с. 234) и положить овощи. Посыпать зеленью укропа.

ОКРОШКА ГРИБНАЯ

1 л кваса хлебного, 300 г грибов соленых, 200 г картофеля, 60 г моркови, 70 г лука зеленого, 150 г огурцов свежих, 200 г сметаны, 2 яйца, горчица столовая, сахар, соль, зелень укропа.

Грибы промыть в холодной воде, дать ей стечь. Грибы, огурцы, вареные, охлажденные и очищенные картофель и морковь нарезать мелкими кубиками, лук — нашинковать. Желтки сваренных вкрутую яиц растереть с горчицей и небольшим количеством сметаны, белок порубить. В квас положить подготовленные продукты, заправить яично-горчичной смесью, добавить сахар, соль. Перед подачей положить сметану и измельченную зелень.

ОКРОШКА МЯСНАЯ С РЕДИСОМ

600 мл кваса хлебного, 200 г говядины, 150 г редиса, 100 г сметаны, 2 яйца, 16 г сахара, 4 г горчицы, зелень укропа, соль, лук зеленый.

Вареное мясо охладить, нарезать кусочками, смешать с нарезанным дольками редисом. Лук мелко нашинковать и растереть с солью до появления сока. Сваренные

вкрутую яйца порубить и положить в сметану вместе с луком, сахаром и горчицей. Перемешать, развести квасом, добавить мясо с редисом и размешать. Перед подачей посыпать укропом.

ОКРОШКА МЯСНАЯ С ОГУРЦАМИ

1,5 л кваса хлебного, 220 г мяса, 120 г ветчины, 320 г огурцов свежих, 1 яйцо, 80 г лука зеленого, 60 г салата, зелень укропа и петрушки, 20 г сахара, соль, 160 г сметаны.

Отварное мясо, ветчину, огурцы, сваренное вкрутую яйцо, лук, салат, зелень мелко нарезать. Продукты перемешать, залить холодным квасом. Окрошку заправить солью и сахаром. Перед подачей в каждую тарелку положить сметану.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

I. 1 л кваса хлебного, 100 г картофеля, 80 г свеклы, 60 г огурцов свежих, 30 г яблок, 1 яйцо, 50 г лука зеленого, 75 г сметаны, 20 г сахара, зелень петрушки, 15 г горчицы, соль.

Вареные картофель и свеклу, яблоки без сердцевины нарезать кубиками. Желток сваренного вкрутую яйца растереть с горчицей, луком, сметаной, сахаром, солью и развести квасом. Белок порубить, с подготовленными овощами положить в кастрюлю и залить квасом. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

II. 750 мл кваса хлебного, 150 г свеклы молодой, 75 г огурцов свежих, 50 г лука зеленого, 1 1/2 яйца, 50 г сметаны, 30 г сахара, 20 г горчицы, соль.

Свеклу с ботвой тщательно промыть, очистить, положить в кастрюлю, залить водой и тушить 5 минут. Добавить нашинкованные свекольные листья и тушить еще 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг. Квас смешать со свекольным отваром, положить нашинкованную свеклу с ботвой, огурцы, белки и растертые желтки с луком, сметаной, пряностями и приправой.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ С РЫБОЙ

1,2 л кваса хлебного, 150 г рыбы жареной, 60 г соуса-хрена, 40 г сельди, 120 г лука зеленого, по 240 г

огурцов свежих и свеклы отварной, 60 г масла оливкового, 100 г осетрины, зелень петрушки и укропа.

Измельченную мякоть рыбы, соус-хрен, мелко рубленную сельдь, лук, ломтики очищенных огурцов, натертую свеклу и масло перемешать и растереть. Массу залить квасом, добавить кусочки отварной осетрины и рубленую зелень.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ С КАЛЬМАРАМИ

1 л кваса хлебного, 300 г картофеля, 200 г кальмаров, 50 г лука зеленого, 200 г огурцов свежих, 1 яйцо, 100 г сметаны, 20 г сахара, 4 г горчицы, соль.

Кальмары отварить в подсоленной воде в течение 5 минут, охладить и мелко нарезать кусочками. Лук нашинковать и растереть с солью до появления сока. Вареный картофель нарезать ломтиками. Белок измельчить, а желток растереть с горчицей, добавить сметану, сахар. Продукты перемешать, развести квасом, положить кальмары и огурцы.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ ИЗ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ НА КВАСЕ

1,5 л кваса хлебного, 200 г свеклы с ботвой, 180 г огурцов свежих, 80 г лука зеленого, 2 яйца, 100 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль.

Молодую свеклу отварить до готовности, очистить и нарезать соломкой. В кипящий свекольный отвар положить нарезанные стебли, немного листьев и варить до готовности. Затем добавить подготовленную свеклу, охладить, залить квасом, положить нарезанные дольками огурцы, измельченные лук и зелень. В тарелку с борщом положить нарезанные сваренные вкрутую яйца и сметану.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ С МЯСОМ НА КВАСЕ

1,5 л кваса хлебного, 500 г мяса, 100 г шпика, 90 г моркови, 50 г корня петрушки, 40 г масла сливочного, 1 кг капусты, 400 г свеклы, 115 г крупы перловой, перец черный молотый, соль.

Мясо и шпик залить квасом и водой (1 л), доба-

вить пассерованные корнеплоды и варить. Через полтора часа бульон процедить, положить мелко нарезанную капусту, свеклу, предварительно отваренную крупу и варить до готовности. Четвертую часть свеклы натереть на терке, залить небольшим количеством бульона, жидкость отцедить и влить в кастрюлю. Перед подачей в тарелку положить нарезанные маленькими кусочками мясо и шпик.

БОРЩОК С ПАМПУШКАМИ

Для пампушек: 250 г хлеба ржаного черного, 4 зубка чеснока, 30 г масла растительного, соль, 80 мл воды.

Борщок приготовить так, как указано выше.

Для пампушек хлеб нарезать кусочками толщиной 2—3 см, длиной около 8 см. Затем сделать приправу: чеснок растереть с солью в эмалированной миске, залить водой и маслом. В приправу опустить каждый кусочек хлеба и выложить на тарелку. Готовые украинские пампушки подать к борщку.

ХОЛОДНИК ПО-ПОЛЬСКИ

1,2 л кваса хлебного, 400 г огурцов свежих, 2 яйца, 80 г лука зеленого, зелень петрушки и укропа, 200 г крабов или раковых шеек, 160 г сметана, 20 г сахара, соль.

Очищенные огурцы, сваренные вкрутую яйца, зелень, крабы или раковые шейки нарезать, перемешать и развести холодным квасом. Заправить сметаной, сахаром и солью.

ХОЛОДНИК «НАДДНЕПРОВСКИЙ»

800 мл кваса хлебного, 300 г говядины, по 100 г щавеля и шпината, 90 г огурцов, 2 яйца, 60 г сметаны, 50 г лука зеленого, сахар, зелень петрушки и эстрагона, соль.

В холодный квас положить припущенные и протертые щавель и шпинат, свежие нашинкованные огурцы, нарезанное мелкими кубиками отварное мясо. Всыпать измельченные яичные белки, нашинкованный лук, зелень. Заправить сметаной, растертым с сахаром желтком, посолить и охладить.

ХОЛОДНЫЙ ХЛЕБНЫЙ СУП ПО-ИСПАНСКИ

100 г хлеба пшеничного черствого, 600 г помидоров свежих, 90 г огурцов свежих, 125 г майонеза, 45 г уксуса 3 %-ного, 40 г лука, 5 г сахара, перец красный и черный молотый, соль, зелень петрушки, кусочки льда.

Хлеб замочить в воде, отжать. Красные помидоры обдать кипятком и снять кожицу. Часть их перемешать с хлебом и протереть через сито. Заправить массу майонезом, уксусом, довести до консистенции супа холодной кипяченой водой, всыпать специи, измельченный лук, нарезанные кубиками оставшиеся помидоры и огурцы. Перед подачей посыпать зеленью и подать с кусочками льда.

УХА ХОЛОДНАЯ

Для бульона: 1 кг мелкой рыбы, 1 л воды, по 20 г моркови и корня петрушки, 80 г лука, лавровый лист, перец горошком, соль. Для гренков: 150 г хлеба пшеничного черствого, 60 г масла сливочного; 1 вариант — 40 г икры зернистой или паюсной, лимон; 2 вариант — 50 г кеты или сельди, 20 г лука зеленого.

Очищенную и вымытую рыбу сложить в кастрюлю, добавить нарезанные овощи, залить холодной водой так, чтобы она покрыла продукты, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне около 20 минут. За 7 минут до окончания варки положить специи. Бульон процедить и охладить. Подать его в чашках, отдельно положить гренки с икрой или рыбой.

Для гренков хлеб нарезать в форме ромбиков или квадратиков толщиной примерно 1 см, поджарить на масле, положить на них слой икры, ломтик лимона или соленую рыбу и нарезанный лук.

СУП ИЗ МОЛОДОЙ КРАПИВЫ С КВАСОМ

1 л кваса хлебного, 300 г крапивы, 250 г огурцов, по 20 г лука зеленого и редиса, 10 г сметаны, 3 яйца, зелень укропа.

Чистые молодые листья крапивы залить кипятком и варить 15 минут. Откинуть на дуршлаг и протереть. Остальные овощи и зелень нарезать, перемешать с крапивным пюре и залить квасом. Перед подачей заправить сметаной и нарезанными сваренными вкрутую яйцами.

СВЕКОЛЬНИК НА КВАСЕ С РЕВЕНЕМ

1 л кваса хлебного, 300 г свеклы, 350 г ревеня, по 100 г моркови, лука зеленого и сметаны, 200 г огурцов, 2 яйца, 10 г сахара, укроп, горчица или хрен тертый.

Корнеплоды нарезать кубиками, припустить, охладить, залить квасом, добавить сахар и нарезанный кубиками ревень. Перед подачей в свекольник положить нарезанные свежие огурцы, измельченные сваренные вкрутую яйца, укроп, сметану. В квас для остроты можно добавить горчицу или тертый хрен.

СВЕКОЛЬНИК С ХЛЕБНЫМ КВАСОМ

1 л кваса хлебного, 250 г свеклы с ботвой, 160 г огурцов, 80 г лука зеленого, 65 г моркови, 2 яйца, 125 г сметаны, по 20 г сахара, уксуса и зелени петрушки или укропа.

Молодую свеклу нарезать соломкой, залить водой и уксусом и тушить, в конце ввести нарезанную свекольную ботву. Готовую свеклу охладить в отваре, остальные овощи приготовить, как для овощной окрошки. Затем положить их в свеклу вместе с отваром и влить квас.

ПОХЛЕБКА ИЗ СВЕКЛЫ НА ХЛЕБНОМ КВАСЕ

1 л кваса хлебного, по 200 г свеклы, картофеля отварных и огурцов, 50 г лука зеленого 100 г сметаны, сахар, уксус, соль.

Свеклу нарезать соломкой, влить уксус и тушить 20 минут. Остудить, влить квас, положить нарезанные овощи, лук и сметану.

БОТВИНЬЯ

1 л кваса хлебного, по 250 г шпината и щавеля, 200 г огурцов, 75 г лука зеленого, 250 г рыбы, 5 г сахара, 10 г цедры лимонной, 45 г хрена, зелень укропа.

Отварную рыбу нарезать на порции. Шпинат и щавель припустить, протереть, смешать, добавить сахар, цедру лимона и развести квасом. Рыбу положить на блюдо с нарезанными огурцами, луком, натертым хреном, посыпать рубленым укропом и залить ботвинью. Отдельно в салатнике подать кусочки пищевого льда.

ХОЛОДНЫЙ ХЛЕБНЫЙ СУП С КЕФИРОМ

200 г хлеба ржаного черствого, 1 л кефира, 200 г лука репчатого, 200 г огурцов, зелень петрушки или укропа, соль.

Лук нарезать, добавить тертый хлеб, рубленую зелень и натертые соленые огурцы. Продукты смешать и залить кефиром.

ТЮРЯ С ПРОСТОКВАШЕЙ

200 г хлеба ржаного черствого, 1 л простокваши, 40 г сахара, 4 г корицы.

Свежую простоквашу смешать с нарезанными кубиками хлеба. В готовую тюрю всыпать сахар и корицу.

СУПЫ СЛАДКИЕ НА ФРУКТОВЫХ ОТВАРАХ

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЯБЛОКАМИ И КЛЮКВОЙ

300 г хлеба ржаного черствого, 200 г яблок, 100 г клюквы, 125 мл сливок, по 8 г сахара и корицы, изюм.

Ломтики хлеба подсушить, слегка поджарить и залить кипятком. Массу протереть через сито, разбавить оставшимся хлебным настоем, положить изюм, сахар, корицу, кусочки яблок и кипятить. Затем добавить клюквенный сок и охладить. Суп подать со взбитыми сливками.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЯБЛОКАМИ, ИЗЮМОМ, КУРАГОЙ

240 г хлеба ржаного черствого, 500 г яблок свежих или 100 г сухофруктов (изюма, сушеных абрикосов без косточек), 50 мл сливок, корица, кислота лимонная, сахар.

Сухари залить кипятком и протереть через сито. Отдельно отварить очищенные яблоки или сухофрукты. Фруктовым отваром разбавить хлебную массу до консистенции жидкой сметаны. Суп заправить лимонной кислотой, сахаром, корицей и взбитыми сливками.

В суп вместо свежих фруктов можно влить яблочный или клюквенный сок.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЯБЛОКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

200 г сухарей, 700 г яблок, 200 г чернослива или изюма, 1,5 л воды.

Яблоки нарезать, смешать с толчеными сухарями, залить водой и варить до готовности. Массу процедить, развести кипятком и вновь прокипятить. Всыпать чернослив или изюм. Суп подать с гренками из пшеничного хлеба.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЯБЛОКАМИ И ВАРЕНЬЕМ

200 г хлеба ржаного черствого, 90 г яблок, 50 г сахара, 75 г варенья, 60 г изюма, 2 желтка, 1 л воды.

Ломтики хлеба и нарезанные яблоки отварить, протереть, добавить сахар, варенье, изюм, влить немного воды и прокипятить. В готовый суп ввести яичные желтки. Подать со сметаной.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ПЕРСИКАМИ

200 г сухарей белых, 300 г персиков, 50 г сахара, 1 л сока яблочного или молока.

Персики нарезать ломтиками, засыпать сахаром и тертыми сухарями. Массу залить охлажденным яблочным соком или молоком.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ПЛОДАМИ И ЯГОДАМИ

300 г сухарей ржаных, 80 г изюма, 150 г сахара, 120 г яблок, 80 г клюквы, 500 мл воды, 100 мл сливок, 2 г корицы.

Сухари залить кипятком, воду слить, массу протереть и добавить к ней половину слитой воды. В оставшуюся воду всыпать изюм и варить до готовности. В суп положить сахар, яблоки, корицу, клюквенный сок, сливки. Подать холодным.

СУП ИЗ ЧЕРНИКИ С ХЛЕБНЫМИ КЛЕЦКАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 1 л воды, 300 г черники, 100 г сахара, 25 г крахмала картофельного, 5 г кислоты лимонной; для клецек: 50 г масла сливочного, 2 яйца, 30 г сахара, 200 г сметаны, хлеб.

В кипящую воду засыпать сахар и чернику и варить до готовности. Затем ввести крахмал, лимонную кислоту, довести до кипения и охладить. Масло растереть с желтками и сахаром, добавить тертый хлеб, сметану, взбитые белки и перемешать. Из массы сформовать клецки и отварить в кипятке. Подать их в тарелке с супом.

ХЛЕБНЫЙ СУП ИЗ СУХОФРУКТОВ СО СМЕТАНОЙ

200 г хлеба ржаного черствого, 2 л воды, 300 г сухофруктов (яблок, груш, чернослива, изюма, кураги), 200 г сахара, 250 г сметаны, 2 г корицы.

Сухари залить кипятком и протереть через сито. Сухофрукты отварить с сахаром и корицей, процедить. В отвар добавить протертый хлеб, сметану, сухофрукты. По желанию в суп можно влить стакан фруктового сока.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЯБЛОЧНЫМ ИЛИ КЛЮКВЕННЫМ СОКОМ

240 г хлеба ржаного черствого, 500 мл воды, 120 г сахара, 160 г сока яблочного или клюквенного, 60 мл сливок или сметаны, 50 г изюма.

Хлеб поджарить, залить кипятком, настоять и процедить. Хлебную массу протереть и положить в процеженный настой. Добавить промытый изюм, сахар, сок. Варить 5 минут и охладить. Подать со взбитыми сливками или сметаной.

ХЛЕБНЫЙ СУП С РЕВЕНЕМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 1,5 л воды, 500 г ревеня, по 1 г гвоздики или корицы, 100 г сахара, 2 яйца, 200 г сметаны, 5 г сахара ванильного.

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить. Ревень и сухари залить кипящей водой, всыпать пряности, отварить

до готовности и протереть. Затем добавить сахар и еще раз довести до кипения. Желтки растереть со сметаной и помешивая, ввести в суп. Белки взбить с ванильным сахаром и небольшими порциями, в виде клецек, опустить в горячий суп.

ЛЕТНИЙ СУП ИЗ РЕВЕНЯ И СУХАРЕЙ

150 г сухарей пшеничных, 600 г ревеня, 1,5 л воды, 100 г сахара, 1 яйцо, 250 мл простокваши, гвоздика, корица, сахар ванильный.

Черешки ревеня очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками и варить 2 минуты с пряностями, сахаром и сухарями. Приготовить заправку: желток взбить с простоквашей и, постоянно помешивая, вылить в кастрюлю с супом. Белок взбить с ванильным сахаром и по чайной ложке добавить в тарелку с супом.

ХЛЕБНЫЙ СУП С МЕДОМ

300 г сухарей ржаных, 1,5 л воды, 150 г меда, 80 г масла сливочного, 500 мл кваса сладкого, 3 г тмина, 250 мл сливок.

Хлеб нарезать кусочками, подсушить в духовке, залить холодной водой и оставить на несколько часов. Потом отварить до полного разваривания, добавить мед, квас с изюмом и тмином, а в конце варки — масло. Перед подачей положить взбитые сливки.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ИЗЮМОМ И МЕДОМ

300 г сухарей пшеничных, по 100 г изюма и меда, 1 л воды.

В отвар, в котором варился изюм, добавить измельченные сухари и мед. Употреблять как в горячем, так и в холодном виде.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Хлеб является неотъемлемой частью многих блюд из овощей, молочных продуктов, яиц, мяса, рыбы. Его используют для приготовления запеканок, пудингов, знаменитых украинских галушек, клецек, вареников и кнедликов. Эти традиционные изделия можно рекомендовать в качестве самостоятельных блюд или подавать их к другим блюдам.

БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА И ОВОЩЕЙ

ОТБИВНЫЕ ИЗ ЧЕРСТВОГО БЕЛОГО ХЛЕБА СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЕМ

400 г хлеба пшеничного черствого, 250 г шпината, 3 яйца, 30 г муки, 40 г жира, 200 г картофеля, 200 г редиса или свежих красных помидоров.

Яйца взбить, добавить муку и нарезанный шпинат. Ломтики хлеба смочить в яичной смеси и обжарить. На середину блюда уложить жареный картофель, или картофельное пюре, или картофельный салат, заправленные маслом. Вокруг разложить ломтики обжаренного хлеба, редис или помидоры.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАБАЧКОВ И КАРТОФЕЛЯ

100 г хлеба белого тертого, 300 г кабачков, 120 г картофеля, 1 яйцо, зелень петрушки, укропа, 40 г масла растительного, перец молотый, соль.

Кабачки натереть на крупной терке, добавить пропущенный через мясорубку вареный картофель и хорошо перемешать. В массу ввести яйца, мелко нарезанную зелень, специи, тертый хлеб. Все тщательно перемешать. Сформовать котлеты, запанировать их в тертом хлебе и обжарить в масле. Подать горячими с овощным салатом.

КОТЛЕТЫ СУХАРНЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ

200 г сухарей пшеничных, 250 мл молока, 3 яйца, лук зеленый, укроп или петрушка, 15 г муки, 80 г масла сливочного, 125 г сметаны, соль.

Сухари замочить в горячем молоке, остудить, протереть. Масло растереть с яйцами, смешать с протертыми сухарями, всыпать рубленую зелень, соль и перемешать. Сформовать котлеты, запанировать их в муке, обжарить на масле, залить сметаной и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения.

КОТЛЕТЫ ХЛЕБНЫЕ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

200 г хлеба пшеничного черствого, 250 мл молока, 40 г масла сливочного, 3 яйца, 15 г муки, лук зеленый, петрушка, укроп, 125 г сметаны, соль.

Хлеб замочить в молоке и отжать. Масло растереть с яйцами, добавить хлеб, зелень, соль и перемешать. Сформовать котлеты, запанировать их в муке, обжарить в жире, залить сметаной и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения.

КОТЛЕТЫ ХЛЕБНЫЕ С РЕПОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 350 г репы, 500 мл молока, 80 г масла сливочного, 4 яйца, 80 г лука, 75 г муки, соль.

Хлеб залить горячим молоком, дать остыть. Очищенную репу нарезать, ошпарить кипятком, обжарить в масле, влить воды, потушить до размягчения и протереть. Хлеб, репу, яйца, пассерованный лук вымешать. Из массы сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить в масле с двух сторон. Подать со сметаной.

КОТЛЕТЫ ХЛЕБНЫЕ С ОВОЩАМИ

По 200 г хлеба пшеничного черствого, репы и моркови, 400 г картофеля, 2 корня сельдерея, 500 мл молока, 4 яйца, 80 г масла сливочного, 30 г муки, зелень петрушки, укропа, соль.

Хлеб залить горячим молоком и дать остыть. Очищенные овощи нарезать, спассеровать на масле, влить кипяченую воду (1/3 объема), потушить до размягчения и протереть. Овощи, хлеб, яйца, часть масла вымешать и посолить. Из массы сформовать котлеты, запанировать в муке и обжарить с двух сторон в масле. Подать со сметаной, сметанным или грибным соусом. Украсить зеленью.

КОТЛЕТЫ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С СУХАРЯМИ

200 г сухарей белых, 1 кг капусты белокочанной, 400 мл молока, 2 яйца сырых, 2 яйца, сваренных вкрутую, 80 г масла топленого, соль.

Сухари залить горячим молоком, охладить. Капусту мелко нарезать, потушить в кипящем молоке до готовности, влить часть растопленного масла, добавить сырые и сваренные вкрутую яйца, сухарную массу, соль. Сформовать котлеты и обжарить их с обеих сторон в масле.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С СУХАРЯМИ

200 г сухарей пшеничных, 700 г капусты цветной, 500 мл молока, 4 яйца, 160 г масла сливочного, 40 г муки, соль.

Капусту отварить в подсоленной воде, протереть. Сухари измельчить, залить горячим молоком, охладить, перемешать с отварной цветной капустой, добавить немного растопленного масла, яйца и посыпать сухарными крошками. Сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить на масле.

КОТЛЕТЫ ИЗ СУХАРЕЙ И БРЮКВЫ

300 г сухарей белых, 1 кг брюквы, 4 яйца, перец молотый, соль; для соуса: 250 г изюма, 80 г масла сливочного, 50 г сахара, 100 г сметаны, 25 г муки.

Брюкву разрезать на куски, залить горячей водой на 15 минут. Воду слить, брюкву сложить в кастрюлю, залить кипятком и варить до готовности, после чего пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль, растопленное масло, треть измельченных сухарей и перец. Хорошо взбить. Из массы сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить в масле. Подать с соусом.

Приготовление соуса: изюм положить в кастрюлю, налить 2—3 стакана воды, добавить масло, сахар и варить 15 минут. Затем влить сметану, положить пассерованную муку, размешать и вскипятить.

ТЕФТЕЛИ ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

350 г хлеба ржаного или пшеничного черствого, 240 г лука репчатого, 100 г яблок свежих, 75 г масла растительного, 100 г сметаны, 5 г муки, перец молотый, соль.

В глубокую кастрюлю положить мелко нарезанный хлеб, жареный лук, измельченные фрукты, специи. Все перемешать, добавить муку и масло. Из массы сформовать тефтели, залить сметаной и запекать в духовке 10 минут. К готовым тефтелям можно подать томат-пюре.

ПИЦЦА ПО-КРЫМСКИ

По 200 г хлеба ржаного черствого и сыра, 30 г пасты томатной, 20 г сельди, 80 г ветчины, 40 г масла растительного.

Четыре ломтика хлеба полить маслом, смазать томатной пастой и поставить в духовку на 2—3 минуты. Затем на хлеб уложить ломтики ветчины, сельди, сыра, полить маслом и поставить в духовку до полного запекания. Готовое блюдо подать горячим.

ЗРАЗЫ КАПУСТНЫЕ С ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г капусты белокочанной, 125 мл молока, 80 г масла сливочного, 1 яйцо, 16 г муки, 15 г сухарей панировочных, по 75 г сметаны и лука репчатого, соль.

Капусту нашинковать, посолить и тушить в масле, до-

лив немного кипятка. Готовую капусту смешать с поджаренным в масле луком. Хлеб нарезать, залить горячим молоком, охладить и протереть. В эту массу добавить капусту, растертое яйцо, растопленное масло, муку, соль и перемешать. Сформовать зразы, запанировать их в муке и обжарить в масле. На подготовленный противень положить горячие зразы, полить сметаной, прогреть в духовке, не доводя до кипения.

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ХЛЕБОМ

200 г батона черствого, 250 мл молока, 500 г картофеля, 1 яйцо, 50 г муки, по 40 г масла сливочного и растительного, соль.

Батон нарезать на куски, залить горячим молоком, дать остыть и протереть. Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, протереть, добавить растопленное масло, протертую булку с молоком, яйцо, муку, соль и перемешать. Посыпать доску мукой, сформовать зразы, обвалять их в муке и обжарить на масле.

СПАРЖА В СУХАРЯХ

125 г сухарей, 500 г спаржи, 100 г масла сливочного, 2 яйца, соль.

Спаржу отварить в подсоленной воде, охладить, смочить в яйце и запанировать в молотых сухарях. Обжарить до готовности.

ФАСОЛЬ С ПОДЖАРЕННЫМ ХЛЕБОМ

200 г хлеба ржаного черствого, 100 г фасоли, 40 г масла растительного, 15 г муки.

Предварительно замоченную фасоль отварить до полуготовности, посолить, заправить мукой и вновь проварить. Хлеб поджарить и в виде гренок подать с фасолью.

ЖАРЕНЫЙ ТЕРТЫЙ ХЛЕБ

220 г хлеба тертого, 75 г масла сливочного.

Масло растопить в сковороде, положить тертый хлеб и

жарить на слабом огне при постоянном помешивании, пока масло не впитается в хлеб. Жарить крошки до золотистой равномерной окраски.

ЖАРЕНЫЕ ЛОМТИКИ БЕЛОГО ХЛЕБА С СОУСОМ

200 г батона или хлеба пшеничного черствого, 4 яйца; для соуса: 30 г уксуса, 40 г масла растительного, 150 г перца сладкого маринованного, 3 маслины, 40 г лука репчатого, зелень, специи.

Ломтики батона обжарить и залить соусом. На каждый из них положить кусочки сваренного вкрутую яйца.

ОГУРЦЫ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ, С ГРЕНКАМИ

100 г гренков, 200 г огурцов свежих, 16 г пасты томатной, 50 г сметаны, 10 г масла сливочного, перец молотый, соль, зелень, бульон мясной.

Нарезанные ломтиками огурцы посыпать солью, перцем, запанировать и обжарить на масле. Залить их мясным бульоном, влить сметану, томатную пасту и тушить до мягкости. Тушеные овощи выложить на блюдо, посыпать зеленью и подать с гренками.

ШПИНАТ С КРАПИВОЙ И ГРЕНКАМИ

По 100 г гренков, крапивы и шпината, 15 г лука репчатого, 75 г бульона мясного, 10 г масла сливочного, 30 г муки, 1 яйцо, перец молотый, соль, зелень.

Молодую крапиву и шпинат промыть, отварить в кипящей воде, отжать, порубить или пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, мясной бульон, специи и тушить в закрытой посуде до готовности. Затем положить смешанную с маслом муку и, помешивая, довести до загустения. Массу выложить на блюдо, в центре разместить сваренное «в мешочек» яйцо, а вокруг — поджаренные гренки.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК С ГРЕНКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 20 г салата зеленого, по 30 г лука репчатого, горошка зеленого и масла сливочного, перец черный молотый, соль.

Хлеб нарезать кубиками и обжарить. Мелко нарезанный салат, лук и зеленый горошек залить небольшим количеством воды, добавить масло и тушить на слабом огне до готовности. Заправить специями, добавить кубики обжаренного хлеба и подать в горячем виде.

ГОЛУБЦЫ С ТУШЕНЫМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 150 г белых грибов, 1 кочан капусты, 3 яйца, 80 г лука репчатого, 100 г масла растительного, 10 г масла сливочного, 50 г сухарей панировочных, 125 мл молока, перец молотый, соль, лимонный сок, тмин, мука.

Очищенные белые грибы нарезать и потушить в масле с луком, пряностями и соком. Хлеб замочить в льезоне, смешать с тушеными грибами. Листья капусты отварить в подсоленной воде до полуготовности. На каждый лист положить начинку, завернуть в форме голубца, обвалять в муке, затем во взбитом яйце и сухарях и довести до готовности.

ГОЛУБЦЫ С ГРИБНЫМ ФАРШЕМ, ОТВАРНЫМ МЯСОМ И ХЛЕБОМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 1 кочан капусты, 100 г тушеных грибов, 150 г мяса отварного или колбасы, 2 яйца, 40 г масла сливочного, 125 мл молока, перец молотый, соль, 350 г яблок.

Листья капусты отварить в подсоленной воде до полуготовности. Отварное мясо или колбасу измельчить, смешать с замоченным в молоке хлебом и пропущенными через мясорубку тушеными грибами, добавить яйца, масло, специи и перемешать. На каждый лист капусты положить фарш, придать форму голубцов, запанировать в сухарях и жарить до полуготовности. Затем влить немного кипящей воды, добавить нашинкованные яблоки и тушить.

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ПАШТЕТ ПО-ПОЛЬСКИ

1 булочка черствая, 500 г грибов, 120 г лука репчатого, 3 яйца, 80 г масла сливочного, зелень петрушки и укропа, перец молотый, соль, 75 г сухарей белых.

Булочку замочить в воде, отжать и пропустить через мясорубку. Лук и зелень обжарить. Свежие или сушеные грибы измельчить. Приготовленные продукты обжарить, а затем тушить со специями, зеленью, желтками, взбитыми белками и молотыми сухарями. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запечь.

РЕПА С ХЛЕБНЫМ ФАРШЕМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 600 г репы, 80 г масла сливочного, 250 мл молока, 100 г изюма, 3 яйца, 60 г сухарей, 150 г сахара, перец молотый, соль.

Репу отварить, срезать верхушку, выбрать сердцевину. Мякоть растереть с маслом, добавить молоко, тертый хлеб, изюм, желтки, специи, перемешать. Фаршем заполнить репу, посыпать ее сухарями и запечь. Подать со взбитыми белками и сахаром.

ЛУК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ХЛЕБОМ И ОКОРОКОМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 500 г лука репчатого, 100 г масла сливочного, 2 яйца, 400 мл молока, 150 г окорока, 50 г сыра твердого, перец молотый, соль.

Лук нарезать кольцами и обжарить до полуготовности. Форму смазать жиром, на дно положить смоченные в молоке ломтики хлеба, на них — лук. Яйца взбить с молоком, посолить, поперчить, смешать с нарезанным кубиками окороком и вылить в форму. Посыпать тертым сыром и запечь.

САВОЙСКАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРЕНКАМИ

210 г хлеба пшеничного черствого, 500 г капусты савойской, 60 г маргарина, 225 г соуса молочного, 15 г сыра, 30 г сухарей, зелень укропа, 30 г масла сливочного, бульон мясной, соль.

Капусту нарезать крупными квадратами, проварить в кипящей воде 5 минут и откинуть на сито. В кастрюлю с капустой влить немного мясного бульона, добавить маргарин, соль и припустить до готовности. Затем ее

размешать с густым молочным соусом (с. 165) и уложить тонким слоем на разогретую, смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду. На капусту положить нарезанные и поджаренные на масле кубики хлеба, покрыть вторым слоем капусты, посыпать тертым сыром и молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Перед подачей полить растопленным маслом и посыпать мелко рубленным укропом.

Так же можно приготовить цветную капусту с зеленым горошком (150 г).

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ХЛЕБОМ И КОЛБАСОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 800 г капусты цветной, 80 г масла сливочного, 200 г колбасы вареной, 3 яйца, 250 мл молока, орех мускатный или перец душистый, соль.

Хлеб нарезать ломтиками, намазать их маслом и на каждый положить по кусочку колбасы. Капусту отварить в подсоленной воде до полуготовности. На смазанную маслом сковороду уложить слоями подготовленные ломтики хлеба с колбасой и капусту. Залить льезоном со специями, положить кусочки масла и запечь в духовом шкафу.

ПОМИДОРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В БУЛОЧКАХ

4 булочки, 200 г помидоров, 40 г лука репчатого, 2 яйца, 200 мл молока, 120 г масла сливочного.

Булочки разрезать на две части, из нижней вынуть мякиш, внутри смочить молоком и наполнить фаршем из помидоров. Накрыть другой частью, смазать маслом и запечь.

Для фарша: лук поджарить с нарезанными помидорами, потушить, добавить взбитые яйца, смешать с размоченным в молоке мякишем и поджарить.

БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СУХАРИКАМИ

150 г хлеба черствого, 500 г баклажанов, 300 г помидоров, 50 г муки, 3 зубка чеснока, 70 г масла растительн-

ного, 30 г зелени петрушки и укропа, перец черный молотый, соль.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и подрумянить в духовке или на сковороде с маслом. Баклажаны очистить, нарезать ломтиками в длину, запанировать в муке и поджарить до золотистого цвета. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру, нарезать дольками, обжарить на масле, добавить специи, растертый чеснок и рубленую зелень. Жареные баклажаны уложить на сковороду, чередуя их с сухариками, залить помидорной массой, сбрызнуть маслом и запечь.

ОГУРЦЫ С ХЛЕБНОЙ НАЧИНКОЙ

200 г хлебной начинки, 500 г огурцов, 2 яйца, 125 г сыра, 40 г масла растительного, специи, зелень.

Огурцы нарезать кусочками длиной 4 см, сделать ямки и нафаршировать их хлебной начинкой с измельченными сваренными вкрутую яйцами. Готовые кусочки огурцов положить в смазанную маслом форму, сверху так же смазать маслом, посыпать тертым сыром и запечь. Подать с отварным картофелем и зеленью.

ТЫКВА С ХЛЕБОМ ПО-РУМЫНСКИ

375 г хлеба ржаного тертого, 1,5 кг тыквы, 250 г сыра, 80 г риса, 300 г помидоров, 80 г лука репчатого, 2 зубка чеснока, 100 г масла растительного, перец молотый, соль.

Тыкву очистить, разрезать пополам, вырезать сердцевину и нафаршировать смесью из предварительно замоченного риса, нарезанных кубиками помидоров, мелко нарезанного и обжаренного лука, рубленого чеснока, перца и соли. Тыкву сложить в кастрюлю, посыпать тертым хлебом и сыром, влить масло и запечь.

КАПУСТА, ФАРШИРОВАННАЯ СУХАРЯМИ И ЯЙЦАМИ

200 г сухарей пшеничных, 1 кг капусты, 375 мл молока, 80 г масла сливочного, 3 яйца, зелень, специи, соус грибной.

Сухари залить горячим молоком, добавить взбитое яйцо, измельченные сваренные вкрутую яйца и молоко. Кочан капусты без кочерыжки обдать подсоленным кипятком и, отделяя один лист от другого, положить между ними фарш из сухарей. Тушить кочан в небольшом количестве воды. Готовое блюдо полить маслом и грибным соусом (с. 165).

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ ХЛЕБОМ И ВЕТЧИНОЙ

100 г булки черствой, 50 г ветчины, 250 г лука репчатого, 1 яйцо, 20 г сыра, 80 г масла сливочного, 25 г сахара, 125 мл бульона мясного, специи, зелень петрушки и укропа.

Из луковиц удалить сердцевину, измельчить, смешать с яйцом, зеленью, тертым сыром, ветчиной и тертой булкой. Приготовленной массой заполнить луковицы, выложить их в смазанную маслом кастрюлю, полить мясным бульоном, добавить сахар и масло и тушить.

ПОМИДОРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ХЛЕБОМ И СЫРОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 700 г помидоров свежих, 150 г сыра, 100 г масла растительного, 4 зубка чеснока, зелень петрушки, соль.

Со зрелых помидоров срезать верхушки, удалить сердцевину, посолить. Приготовить фарш из тертого хлеба и сыра, мелко нарезанного чеснока и зелени петрушки. Наполнить им помидоры, полить маслом, уложить на смазанный маслом противень, прикрыть срезанными верхушками и запечь. Подать горячими.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-УРАЛЬСКИ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и мяса отварного, 600 г помидоров, 80 г лука, 4 зубка чеснока, зелень петрушки и укропа, 60 г сала свиного, 75 мл сока томатного, перец, соль.

Замоченный и отжатый хлеб и мясо пропустить через мясорубку. Добавить мелко рубленную зелень, пассерованный на сале лук, измельченный чеснок, сок, специи. Массу вымешать. Полученным фаршем наполнить

подготовленные для фарширования помидоры, уложить их на смазанные жиром противень или сковороду и запечь в духовке.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ХЛЕБОМ С ПЕЧЕНЬЮ

500 г фарша хлебного с печенью, 600 г помидоров, 60 г масла сливочного, перец, соль, сметана.

Подготовленные для фарширования помидоры наполнить хлебной с печенью начинкой (с. 174), уложить их в смазанный маслом сотейник, полить маслом и запечь в духовке до золотистого цвета. Потом залить соком, приготовленным из мякоти помидоров, и потушить. Перед подачей полить сметаной.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ, СЫРОМ И ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 700 г помидоров свежих, 60 г сухарей панировочных, 400 г мяса, 1 яйцо, 40 г масла растительного, 250 г сыра твердого, 160 г лука репчатого, 4 зубка чеснока, зелень петрушки, перец молотый, соль.

Хлеб намочить в воде и отжать. Вареное мясо нарезать и с хлебом пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, поджарить на масле, смешать с фаршем и потушить. Затем добавить яйцо, натертый чеснок, мелко рубленную зелень, перец, соль и хорошо перемешать.

С помидоров срезать верхушки, удалить сердцевину, посолить, посыпать сухарями, наполнить фаршем, прикрыть срезанной верхушкой и уложить в кастрюлю. Залить маслом, посыпать специями и запечь в духовке. Подать с сыром.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ХЛЕБОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И САРДЕЛЬКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 600 г баклажанов, 75 г масла сливочного, 200 г сарделек, 180 г помидоров, 50 г сыра, 60 г зелени петрушки, 4 зубка чеснока.

Баклажаны разрезать поперек, верхушки срезать

Мякоть вырезать и порубить. Хлеб измельчить. Рубленую мякоть обжарить и смешать с измельченным хлебом, толченым чесноком, рубленой зеленью, сардельками и тертым сыром. Половинки баклажанов нафаршировать и потушить с красными помидорами.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ХЛЕБНОЙ НАЧИНКОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г баклажанов, 250 мл молока, 40 г лука репчатого, 3 яйца, 100 г сметаны, 15 г муки, 40 г масла растительного, зелень петрушки, укропа, перец черный молотый, соль.

Хлеб замочить в молоке. Баклажаны разрезать вдоль на половинки, вынуть сердцевину и пропустить ее с двумя сваренными вкрутую яйцами через мясорубку. Перемешать с мелко нарезанным и обжаренным луком, отжатым хлебом, измельченной зеленью, сырым яйцом и специями. Баклажаны начинить приготовленной массой, залить перемешанной с мукой сметаной и тушить на слабом огне, а затем зарумянить в духовке.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ХЛЕБОМ, ТВОРОГОМ И ПОМИДОРАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 700 г перца стручкового сладкого, 100 г масла сливочного или растительного, 250 г творога жирного или брынзы, 2 яйца, 150 г помидоров, зелень петрушки, перец черный молотый, соль, сметана.

Хлеб замочить в молоке, отжать, смешать с творогом или тертой брынзой, нарезанной зеленью, специями. Помидоры натереть на крупной терке, поджарить на масле, смешать с хлебной массой. Перец испечь, удалить семена, снять кожуру, наполнить фаршем и слегка обжарить на масле. Подать со сметаной.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ БРЫНЗОЙ И СУХАРЯМИ

220 г сухарей пшеничных, 600 г перца сладкого, 250 г брынзы, 300 г помидоров, 2 яйца, 120 г масла сливочного.

Срезать с перца часть мякоти с плодоножкой, вынуть семена, обдать кипятком. Брынзу натереть на терке, смешать с мелко нарезанными помидорами, яйцами и поджаренными на масле толчеными сухарями. Перцы зафаршировать приготовленной массой, уложить между ними нарезанные помидоры, полить маслом и запечь.

ПЕРЕЦ ИЛИ КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ХЛЕБНЫМ ФАРШЕМ

200 г хлебной начинки, 500 г перца сладкого или 400 г кабачков, 20 г масла сливочного, 250 г сока томатного, соль.

Подготовленные овощи наполнить хлебным фаршем с луком или яйцом и грибами (с. 170). Уложить в смазанный маслом сотейник, слегка запечь. Затем залить соком, посолить и тушить до готовности.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ И СУХАРЯМИ

100 г сухарей, 200 г сыра или брынзы, 400 г кабачков, 10 г муки, 80 г масла сливочного, 200 г сметаны, перец молотый, соль.

Кабачки очистить, удалить сердцевину и нарезать. Тертый сыр перемешать с толчеными сухарями, солью и перцем. Этим фаршем наполнить кабачки, запанировать их в муке и обжарить с обеих сторон. Залить сметаной и запечь.

ЗАПЕКАНКА СУХАРНАЯ С МОРКОВЬЮ

300 г моркови, по 50 г лука репчатого, масла сливочного и сметаны, 2 желтка, соль; для теста: 400 г сухарей пшеничных, 375 мл молока, 2 яйца, 50 г сахара, 75 г муки, соль.

Морковь натереть на крупной терке и с нарезанным луком, чуть присолив, поджарить на масле. Сухари залить молоком, дать им набухнуть и хорошо размять. Добавить муку, сахар, соль, яйца. Половину сухарного теста положить в смазанную маслом форму или на сковороду, сверху разложить фарш из моркови и прикрыть оставшимся тестом. Смазать смешанной с желтками сметаной и запечь до золотистого цвета.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ХЛЕБА, СВЕКЛЫ И ИЗЮМА

200 г хлеба ржаного черствого, 150 г свеклы, 2 яйца, 50 г изюма, по 20 г сухарей и маргарина, 125 г сметаны.

Ломтики хлеба замочить в воде. Вареную свеклу очистить, натереть на терке, добавить яйца, изюм, перемешать. Выложить в смазанную маслом форму слоями хлеб, свеклу, хлеб. Залить взбитыми яйцами и запечь. Подать со сметаной.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ХЛЕБА И ШПИНАТА

200 г хлеба пшеничного черствого, 300 г шпината, 200 мл молока, 1 яйцо, 45 г масла сливочного, 90 г сметаны, по 15 г сыра и сухарей, орех мускатный, соль, соус сметанный.

Мякиш хлеба залить горячим молоком, добавить припущенный рубленый шпинат, сырой желток, масло, специи и перемешать. Ввести взбитый белок. Массу выложить в смазанную маслом форму, смазать сметаной, посыпать смешанным с сухарями тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать со сметанным соусом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СУХАРЕЙ И ИЗЮМА

500 г сухарей пшеничных, 500 мл молока, 100 г изюма, 2 яйца, цедра лимона, соль.

Сухари залить горячим молоком, дать им набухнуть, добавить изюм, яйца, цедру лимона, соль и перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму, положить кусочки маргарина и запечь.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ХЛЕБА И ГРИБОВ (2 СПОСОБА)

1. 250 г крошек хлебных ржаных, 200 г грибов, по 40 г лука репчатого и масла сливочного, 375 г соуса сметанного, 2 яйца.

Хлебные крошки, вареные грибы и лук поджарить отдельно на масле. В смазанную маслом сковороду уложить слоями хлебные крошки и грибы с луком. Залить взбитым с сырыми яйцами соусом и запечь. Так же можно приготовить запеканку с грибами и ломтиками поджаренного шпика.

2. По 1 кг хлеба пшеничного черствого и грибов свежих, 120 г масла сливочного, 2 яйца, по 20 г зелени петрушки и сухарей, 200 мл молока, перец черный молотый, соль.

Грибы мелко нарезать, посолить, слегка обжарить на масле, переложить в кастрюлю, добавить масло и тушить до готовности. Посыпать зеленью и перемешать. Хлеб без нижней корки нарезать ломтиками толщиной 0,5 см и каждый обмакнуть в подсоленное, размешанное с сырыми яйцами молоко. На дно смазанного маслом и посыпанного сухарями сотейника уложить 3—4 слоя хлеба и грибной начинки, посыпать перцем. На верхний слой хлеба положить кусочки масла, накрыть сотейник крышкой и запечь в духовом шкафу. Готовую запеканку нарезать на порции, выложить на тарелку и подать горячей.

ЗАПЕКАНКА СУХАРНАЯ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

По 200 г сухарей пшеничных и хлеба белого, 350 г грибов свежих, 100 г сметаны, 2 яйца, 50 г сыра, 150 мл бульона грибного.

Отваренные грибы нарезать, опустить в грибной бульон, добавить натертые сухари, сметану и перемешать. Массу выложить на сковороду, сверху — поджаренные, смазанные яйцами и посыпанные тертым сыром ломтики хлеба без корки и запечь.

ПУДИНГ С КАПУСТОЙ И ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл молока, 1 кг капусты белокочанной, по 80 г лука репчатого и масла сливочного, 4 яйца, 45 г сухарей панировочных, перец черный молотый, соль.

Хлеб замочить в молоке и отжать. Свежую капусту нашинковать, залить подсоленным кипятком и варить до полуготовности. Хлеб, отваренную капусту и лук пропустить через мясорубку, добавить желтки и взбитые белки, соль. Массу выложить в смазанную маслом форму, плотно закрыть и поставить в кастрюлю с кипящей водой на огонь. Готовый пудинг нарезать на порции и подать со смешанным с панировочными сухарями растопленным маслом.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г капусты цветной, 250 мл молока, 2 яйца, 20 г масла сливочного, соль, соус молочный.

Хлеб замочить в молоке и отжать. Капусту отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и протереть. Затем смешать ее с хлебом, добавить желтки и взбитые белки. Массу хорошо вымешать и выложить в смазанную маслом форму. Доводить до готовности на водяной бане в течение 25 минут. Подать с молочным соусом (с. 165).

ПУДИНГ ХЛЕБНО-КАРТОФЕЛЬНЫЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г картофеля, 500 мл сливок, 50 г сахара, 4 яйца, соль.

Хлеб натереть на терке. Очищенный, нарезанный картофель отварить со сливками и протереть. Продукты перемешать, добавить сахар, соль, желтки и взбитые белки. Массу тщательно вымешать и переложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запечь в духовке.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ СО ШПИНАТОМ

200 г хлеба белого черствого, 300 г шпината, 250 мл молока, 40 г масла сливочного, 2 яйца, 1 зубок чеснока, перец, соль.

Половину хлеба замочить в молоке, отжать и протереть, оставшийся нарезать мелкими кубиками и обжарить в масле, добавить отварной протертый шпинат и желтки. Полученную массу заправить специями, тертым чесноком, ввести взбитые белки. Перемешать и выложить в смазанную маслом форму. Довести до готовности на водяной бане. Подать, полив растопленным маслом.

ПУДИНГ ИЗ СУХАРЕЙ И ЩАВЕЛЯ

По 100 г сухарей пшеничных и риса, 500 г щавеля, 1 пучок зелени петрушки, 500 мл молока, 5 яиц, 60 г масла сливочного, соль.

Рис отварить в молоке, посолить охладить, всыпать

тертые сухари. Щавель и петрушку нарезать, посолить и тушить в собственном соку 8 минут. Отцедить, протереть. Пюре перемешать с рисовой массой, добавить желтки, взбитые белки и выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Запечь до золотистой корочки. Пудинг подать горячим.

ПУДИНГ ИЗ ХЛЕБА И СУШЕНЫХ ГРИБОВ

По 125 г хлеба пшеничного черствого и грибов сушеных, 5 яиц, 150 мл молока, по 25 г масла сливочного и сухарей, 60 г лука репчатого, перец черный молотый, соль, 250 г соуса грибного.

Хлеб замочить в молоке. Сваренные грибы смешать с хлебом и пассерованным луком и пропустить через мясорубку. Добавить растертые с маслом и специями желтки, взбитые белки и перемешать. Массу выложить в подготовленную форму, закрыть крышкой и на водяной бане довести до готовности. Подать с грибным соусом (с. 165).

ПУДИНГ СУХАРНЫЙ ИЗ СВЕЖИХ БОРОВИКОВ ПО-ПОЛЬСКИ

100 г сухарей пшеничных, 450 г боровиков, 60 г лука репчатого, 5 яиц, 40 г масла сливочного, 150 г сметаны, перец черный молотый, соль, зелень петрушки, салат из овощей.

Лук и нарезанные кубиками грибы поджарить на масле, влить немного воды и тушить 25 минут. Затем ввести желтки, сметану и размешать. Белки взбить, добавить сухари, специи, грибную массу, перемешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Смазать сметаной и запечь. Пудинг охладить и разрезать на порции. Украсить зеленью и салатом из свежих овощей.

СУФЛЕ ИЗ БУЛКИ И МОРКОВИ

200 г булки черствой, 200 мл молока, 3 яйца, 320 г моркови, по 65 г сметаны и масла сливочного, по 25 г сыра и муки, соль.

Булку нарезать, залить горячим молоком, дать остыть и потолочь пестиком. Желтки растереть, смешать с булкой, добавить протертую вареную морковь, растопленное масло, сметану, взбитые белки, муку и соль. Перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду, посыпать тертым сыром, смазать маслом и запечь до образования румяной корочки. Подать со сметаной или маслом.

Морковное пюре можно заменить томатом-пюре. В этом случае суфле подают с майонезом.

СУФЛЕ ИЗ ГРИБОВ И СУХАРЕЙ

135 г сухарей пшеничных, 600 г грибов свежих, 70 г масла сливочного, 9 яиц, соль.

Отваренные грибы нарезать, добавить масло, соль и тушить на слабом огне 20 минут. Сырые яичные желтки растереть, положить молотые сухари, тушеные грибы, перемешать и ввести взбитые белки. Готовую массу выложить в сотейник и запекать в горячем духовом шкафу в течение 30 минут. Подать, полив растопленным маслом.

БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА И РЫБЫ

ЩУКА С ГРИБАМИ И ГРЕНКАМИ

200 г хлеба пшеничного, 1 кг щуки, по 250 г грибов и сметанного соуса или майонеза, 1 лимон, 80 г масла сливочного; для бульона: 2 корня петрушки, 40 г лука репчатого, 2 лавровых листа, перец черный душистый горошком, соль, зелень петрушки и укропа, 200 г отварного картофеля.

Рыбу выпотрошить, удалить кости, посолить и разрезать на куски. Выложить их в кастрюлю в один ряд, в промежутки разместить отваренные грибы и залить процеженным бульоном, заранее приготовленным из кореньев и рыбных костей. Добавить пряности и варить до мягкости.

На блюдо положить гренки, на каждый гренок по куску рыбы и залить сметанным соусом. Украсить сваренными грибами, ломтиками лимона и рубленой зеленью. На гарнир подать отварной картофель.

МОЙВА, ТУШЕННАЯ С ЗЕЛЕНЬЮ В СУХАРЯХ

100 г сухарей пшеничных, 600 г рыбы, 150 г лука зеленого, 500 мл молока, 2 яйца, 40 г муки, перец черный молотый, соль, зелень петрушки и укропа, картофель отварной.

Выпотрошенную чистую рыбу посолить, запанировать в муке, обжарить, положить в смазанную маслом форму, добавить измельченный лук, зелень, толченые сухари, влить горячее молоко и тушить. Готовое блюдо украсить зеленью и посыпать рубленым яйцом. На гарнир подать отварной картофель.

БЕЛЬДЮГА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ В СУХАРЯХ

800 г рыбы, по 100 г сухарей пшеничных и сметаны, 150 г лука зеленого, 80 г масла сливочного, перец черный молотый, соль.

Подготовленную бельдюгу нарезать ломтиками. Сотейник смазать маслом, посыпать сухарями и уложить на дно ломтики рыбы, обсыпав их сухарями, луком, специями. Сверху разместить еще слой рыбы, положить кусочки масла, посыпать сухарями, залить сметаной и запечь. Подать в горячем виде с гарниром из отварной цветной капусты.

ТРЕСКА С ГРЕНКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 300 г филе трески, 100 г майонеза, 35 г масла растительного или маргарина, 40 г лука репчатого, соль.

В смазанную маслом глубокую сковороду налить немного майонеза и уложить слоями гренки, отварное филе трески и нарезанный лук. Залить оставшимся соусом и запечь в духовке.

РЫБА С ГРЕНКАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г рыбы, 250 г соуса сметанного, 100 г масла растительного, 200 г сыра, 30 г сухарей панировочных, соль.

Рыбу без костей и кожи припустить. Приготовить сметанный соус (с. 164). Ломтики хлеба обжарить на масле, уложить на них отварную рыбу, залить соусом, маслом, посыпать тертым сыром и сухарями. Запечь до золотистой окраски.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРЕНКАМИ

200 г хлеба пшеничного, 500 г филе рыбы, 50 г масла сливочного, 200 г сыра твердого, 40 г сухарей; для соуса: по 10 г муки и масла сливочного, 100 мл бульона рыбного, 100 г сметаны, перец черный молотый, соль.

Рыбу отварить. Ломтики хлеба обжарить на масле, на них уложить кусочки рыбы, залить соусом, маслом, посыпать тертым сыром и сухарями. Запечь в духовке до золотистой корочки.

Для соуса: муку обжарить с маслом, постепенно вливая рыбный бульон, размешать, добавить сметану, приправить специями и проварить 5—10 минут.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ С СЕЛЬДЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 400 г сельди, 250 мл молока, 300 г картофеля, 80 г лука, 40 г масла сливочного, 30 г сухарей панировочных, 2 яйца, 25 г сметаны, перец, томатный соус.

Хлеб замочить в молоке, отжать, пропустить через мясорубку с филе сельди, отварным картофелем и луком. В массу добавить перец, яйцо, тщательно вымешать, уложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазать смесью яйца и сметаны. Запечь в духовом шкафу. Подать со сметаной или томатным соусом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ХЛЕБА И ЖАРЕНОЙ РЫБЫ

200 г хлеба пшеничного черствого, 400 г филе рыбы, 30 г муки, 50 г масла растительного, 375 мл молока, 2 яйца, 40 г масла сливочного, соль.

Хлеб замочить в молоке и слегка отжать. Филе рыбы посолить, обвалять в муке, обжарить с двух сторон на масле. На смазанную маслом сковороду или форму уло-

жить слоями подготовленный хлеб и рыбу, залить взбитыми яйцами и запечь в духовке до готовности. Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ С СЕЛЬДЬЮ И ГОВЯДИНОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 2 сельди, 400 г говядины, 250 г сметаны, 2 яйца, 80 г лука, 40 г масла сливочного, перец.

Хлеб замочить в воде и отжать. Сельдь вымочить в воде, чае или молоке, разделать на филе. Мясо отварить. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку, добавить сметану, пассерованный лук, размягченное масло, сырые яйца, перец и тщательно вымешать. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями глубокую сковороду и запечь в духовке до готовности.

ЗАПЕКАНКА С РЫБОЙ, ХЛЕБОМ И МАЙОНЕЗОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г филе любой рыбы, 125 мл молока, 80 г лука репчатого, 3 яйца, 20 г масла растительного, 100 г масла сливочного, 75 г майонеза, 10 г желатина, 40 г зелени петрушки и укропа, 15 г сухарей панировочных, перец черный молотый, соль, 90 г моркови.

Филе пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук, замоченный в молоке хлеб, яйцо, белки. Все перемешать и снова пропустить через мясорубку. Поперчить, посолить и хорошо вымешать. Подготовленную массу выложить на смазанный растительным маслом противень и запечь в духовке. Запеканку охладить и нарезать квадратиками или прямоугольниками.

Масло сливочное взбить, ввести майонез, растворенный желатин и перемешать. Разделить массу на 4 части. В одну всыпать мелко рубленную зелень, во вторую — протертые желтки, третью и четвертую оставить светлыми. Один квадрат смазать массой, смешанной с зеленью, второй — массой с яичными желтками, третий — массой из масла, майонеза и желатина. Бока смазать массой из масла, соуса и желатина, обсыпать сухарями. Украсить различными фигурками, вырезанными из вареной моркови.

ЗАПЕКАНКА С ХЛЕБОМ И САРДИНАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 150 г филе сардин или сельди, 125 мл молока, 1 яйцо, 50 г лука репчатого, 200 г картофеля, 25 г масла сливочного, 15 г маргарина, орех мускатный, соль.

Кусочки филе рыбы, замоченный в молоке хлеб, жареный лук, яйцо, отварной растертый картофель, размягченное масло, пряности перемешать, выложить в смазанную жиром форму и запекать в горячей духовке 20—25 минут.

КОТЛЕТЫ ИЗ МОЙВЫ С ТВОРОГОМ И ХЛЕБОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ

120 г хлеба пшеничного черствого, 360 г филе мойвы, 120 г творога, 1 яйцо, 20 г маргарина, 125 г сметаны, 80 мл молока, соль.

Филе рыбы пропустить через мясорубку с замоченным в молоке хлебом и творогом. В фарш добавить яйцо, соль и перемешать. Сформовать котлеты, уложить их на смазанный маргарином лист, залить сметаной и запечь в духовке.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ С РЫБОЙ В СУХАРИКАХ

100 г сухариков, 500 г картофеля, 1 яйцо; для фарша: 250 г филе рыбного, 80 г лука репчатого, 2 яйца, 150 г жира, 40 г муки, перец черный молотый, соль, сметана.

Очищенный отварной картофель протереть, ввести сырые яйца и сформовать лепешки. На середину каждой положить рыбный фарш.

Края лепешки завернуть, придав им форму прямоугольника, обвалять в муке, опустить в льезон и вторично запанировать в нарезанных кубиками подсушенных сухариках. Поджарить во фритюре.

Для фарша: филе рыбы нарезать тонкими ломтиками, добавить сваренные вкрутую яйца, пассерованный лук и специи.

Перед подачей полить маслом или сметаной.

РУЛЕТ С ПАСТОЙ «ОКЕАН» И ХЛЕБОМ

120 г хлеба пшеничного черствого, 600 г филе рыбы, 100 г пасты «Океан», 100 мл молока, 3 яйца, по 80 г лука репчатого и масла сливочного, 40 г масла растительного, перец черный молотый, соль.

Филе рыбы и замоченный в молоке хлеб пропустить через мясорубку, добавить пасту, пассерованный лук и специи. Продукты перемешать, ввести сырые яйца и растительное масло. Массу скатать в рулет и на противне довести до готовности в жарочном шкафу.

ФОРШМАК С ХЛЕБОМ И ОВОЩАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 25 г сухарей, 150 г кильки или сельди, по 500 г капусты и картофеля, по 100 г лука и сметаны, 80 г масла растительного, 5 яиц, 250 мл молока, 50 г сыра, перец черный молотый, соль.

Крошки хлеба залить молоком. Нашинкованную капусту с маслом потушить на слабом огне. Вареный картофель протереть через сито. К приготовленным продуктам добавить сырые желтки, сметану, пассерованный лук, измельченную кильку или сельдь (без костей) и специи. Массу перемешать, ввести взбитые белки и переложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму или сковороду. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Готовый форшмак выложить на блюдо. Отдельно подать сметану.

«ФАЛЬШИВЫЙ ЗАЯЦ» ИЗ МОЙВЫ И САЛАКИ С ХЛЕБОМ

240 г хлеба пшеничного черствого, 400 г филе рыбы, 2 яйца, 60 г лука репчатого, 30 г жира, 20 г муки, цедра лимонная, перец черный молотый, соль.

Филе рыбы пропустить через мясорубку, добавить желтки, рубленый лук, специи и лимонную цедру. Натертого хлеба положить столько, чтобы получилось тесто средней густоты. Массу вымешать, ввести взбитый белок. Сформовать батон «фальшивый заяц», обвалять его в муке и запечь в духовке.

РЫБНЫЙ ГАЛАНТИН С ХЛЕБОМ

По 100 г хлеба пшеничного черствого и соуса сметанного или томатного, 500 г филе рыбы, 1 яйцо, 125 мл молока, 125 г масла сливочного, соль.

Рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке хлеб, посолить и вторично пропустить через мясорубку. В массу добавить молоко, растопленное масло, яйцо и хорошо перемешать. Выложить в целлофан и, приподнимая края, придать полуфабрикату форму рулета. Перевязать его ниткой или шпагатом и отварить на пару. Подать, нарезав на порции и полив соусом. Гарнир — отварной картофель или картофельное пюре.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ

200 г хлеба пшеничного черствого, 2 сельди, 250 мл сливок или молока, 20 г масла сливочного, лук зеленый, перец, зелень петрушки.

Хлеб натереть на терке. Вымоченную сельдь разделать на филе и мелко нарезать. Хлеб, сельдь, молочные продукты и перец перемешать. Массу завернуть в смазанную маслом салфетку, завязать, опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить примерно час. Готовый пудинг развернуть и подать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

СУФЛЕ РЫБНОЕ С ХЛЕБОМ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и филе рыбы, 250 мл молока, 65 г соуса белого, 3 яйца, 40 г масла сливочного, 25 г сыра твердого тёртого, перец, соль.

Хлеб залить горячим молоком, дать остыть и протереть. Филе рыбы отварить, пропустить через мясорубку, протереть через сито. Подготовленные продукты перемешать с желтками, растопленным маслом, соусом (с. 164), специями и взбитыми белками. Массу выложить в смазанную маслом форму. Поверхность загладить, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь до образования румяной корочки. Перед подачей полить растопленным маслом.

БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ С ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого тертого, 1 кг печени, 140 г масла сливочного, 185 г жира, перец, соль.

Печень пропустить через мясорубку, добавить тертый хлеб, масло, специи и хорошо вымешать. Из массы сформовать оладьи и поджарить их с двух сторон на сковороде с жиром. Перед подачей оладьи полить растопленным маслом.

СОСИСКИ, ЖАРЕННЫЕ С ХЛЕБОМ И ОВОЩАМИ НА ВЕРТЕЛЕ

По 200 г хлеба пшеничного и сосисок, 300 г перца сладкого, 80 г лука, 60 г шпика, головка чеснока, 250 г масла растительного, соус томатный острый или горчица столовая.

Хлеб нарезать ломтиками и смазать толченым чесноком. Сосиски нарезать брусочками, лук и перец — кружочками, шпик — ломтиками. Все продукты вперемежку наколоть на вертел, поджарить на масле. Подать с соусом или горчицей к жареному картофелю.

МЯСО С ХЛЕБОМ НА ВЕРТЕЛЕ

По 200 г хлеба ржаного, вырезки говяжьей и шпика, 50 г масла растительного, перец, соль.

Хлеб, мясо и шпик нарезать кубиками, посолить, поперчить. Все продукты наколоть на вертел, обильно смазать маслом и поджарить над раскаленными углями.

ШАШЛЫК ИЗ СОСИСОК, ХЛЕБА И ОВОЩЕЙ ПО-ЧЕШСКИ

150 г хлеба пшеничного черствого, 20 г чеснока, 300 г сосисок, 80 г лука репчатого, 50 г шпика, 150 г перца сладкого, 40 г масла растительного, соус томатный острый или горчица.

Хлеб нарезать крупными кубиками и смазать толченым чесноком. Сосиски, лук и шпик нарезать ломтиками. Перец разрезать вдоль на две-три части, посолить и завернуть в него сосиски. Подготовленные продукты наколоть вперемежку на небольшие шпажки и обжарить на сковороде. Подать с соусом или горчицей.

ЗАПЕКАНКА С ХЛЕБОМ, ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И КОЛБАСОЙ

По 200 г хлеба пшеничного и колбасы, 1 кочан цветной капусты, 40 г масла сливочного, 250 мл молока, 2 яйца, перец черный молотый, соль.

Ломтики хлеба намазать маслом, положить на каждый по кусочку вареной колбасы. Капусту отварить в подсоленной воде. На подготовленную сковороду уложить слоями ломтики хлеба с колбасой и капусту, залить смесью из молока, яиц и специй. Сверху поместить кусочки масла и запечь.

ЗАПЕКАНКА С ХЛЕБОМ, ШПИНАТОМ И КОЛБАСОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 1 кг шпината, 150 г колбасы или мяса вареного, 15 г маргарина, перец красный острый, 2 яйца, соль, пюре картофельное или рис отварной.

Шпинат мелко нарезать, посолить и тушить в собственном соку, затем перемешать с размоченным и отжатым хлебом, яйцами, нарезанными кубиками колбасы и специями. Массу выложить в смазанную маслом кольцеобразную форму и запечь в духовом шкафу Готовое блюдо переложить на подогретую тарелку. Середину кольца заполнить горячим картофельным пюре или отварным рисом.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ С МЯСОМ

400 г хлеба пшеничного или ржаного черствого, 2 яйца, 125 мл молока, 40 г масла сливочного. Для фарша: 200 г мяса, 10 г муки, 20 г жира, 40 г лука, соус грибной или томатный.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, слегка

смочить водой с одной стороны, уложить смоченной стороной на смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду, сверху — мясной фарш и накрыть его оставшимся хлебом. Залить льезоном и запечь в горячей духовке. Подать с маслом или грибным, или томатным соусом.

Приготовление фарша: мясо обжарить, влить бульон или воду, поперчить, посолить, протушить, пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, приготовленный на бульоне соус и вымешать.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ С ОКОРОКОМ И СЫРОМ

500 г хлеба пшеничного черствого, 4 яйца, 250 мл молока, 250 г окорока сырокопченого, 200 г сыра, орех мускатный, перец черный молотый, зелень петрушки.

Яйца, молоко и пряности разболтать. В смесь положить ломтики хлеба и дать пропитаться. В плоскую огнеупорную форму уложить слоями хлеб, ломтики окорока и сыра. Запекать в горячей духовке 40 минут. Подать к столу, посыпав рубленой зеленью.

ЗАПЕКАНКА С ХЛЕБОМ И ПЕЧЕНЬЮ

200 г хлеба пшеничного черствого или 250 г сухарей белых толченых, 250 мл молока, 200 г печени, 2 яйца, 80 г масла топленого, 30 г сухарей панировочных, соль.

Хлеб размочить в молоке, отжать и протереть. Сырую печень мелко порубить, добавить растертые желтки, масло, подготовленную хлебную массу и взбитые белки. Все перемешать и выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ХЛЕБОМ

150 г хлеба пшеничного черствого, 400 г печени, 1 кг пюре картофельного, 2 яйца, 40 г масла сливочного, коренья, майоран, соль.

Печень, размоченный хлеб и коренья пропустить через мясорубку, добавить яйцо и пряности. В смазанную жиром огнеупорную форму уложить слоями фарш и кар-

тофельное пюре. Верхний слой проколоть вилкой в нескольких местах и полить растопленным маслом. Запечь в духовом шкафу.

СОСИСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ И ЧЕРСТВЫМ ХЛЕБОМ

150 г хлеба ржаного черствого, 200 г сосисок, 100 г яблок, 40 г масла сливочного, 20 г масла растительного.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Сосиски опустить в горячую воду на 10—15 минут, но не кипятить. Яблоки нарезать дольками. Посуду с толстым дном смазать маслом, уложить в нее фрукты, сухари и сосиски. Полить растительным маслом, положить кусочки сливочного масла и запечь.

БУЛОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ И СЫРОМ

4 булочки черствые, 80 г колбасы вареной или мяса, 60 г сыра.

Булочки разрезать поперек, удалить немного мякиша, намазать маслом. В углубление положить нарезанную колбасу или кусочки мяса, накрыть ломтиком сыра, положить на противень и запекать, пока сыр не начнет плавиться.

БУЛОЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫМ МЯСОМ

200 г булочек черствых, 150 г говядины отварной, 70 г масла сливочного, по 50 г лука репчатого и лимона, 100 мл бульона мясного, перец черный молотый, соль, 20 г зелени петрушки и укропа.

Из булочек удалить мякиш. Мясо нарезать кубиками, обжарить на масле, перемешать с обжаренным луком, мякишем, лимонным соком, бульоном. Поперчить, посолить и хорошо вымешать. Булочки нафаршировать приготовленной массой, смазать маслом и запечь. Украсить зеленью и подать горячими.

БУЛОЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

200 г булочек черствых, 50 мл молока, по 100 г ветчины или говядины жареной и сыра, 60 г масла сливочного, 30 г сметаны.

С булочек срезать верхнюю часть и удалить мякиш. Залить его молоком, размять, перемешать с измельченной ветчиной или говядиной, маслом и сметаной. Наполнить булочки фаршем и уложить на смазанный жиром противень. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать с майонезом или с любым соусом.

БАТОН, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

400 г батона черствого, 250 г мяса, по 120 г масла сливочного и миндаля жареного или ядер орехов любых, 1 лимон, 50 г зелени петрушки и укропа, 250 мл бульона, перец черный молотый, соль, салат зеленый.

Отварное мясо нарезать кубиками и обжарить на масле. Батон разрезать вдоль, удалить мякиш, раскрошить, перемешать с орехами, мелко рубленной зеленью и жареным мясом. Затем влить лимонный сок, бульон. Этой массой нафаршировать батон, запечь. Перед подачей посыпать рубленой зеленью, украсить зеленым салатом.

КОРЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ХЛЕБНЫМ ФАРШЕМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г корейки, 100 мл молока, 40 г масла сливочного, 1 яйцо, 3 зубка чеснока, перец черный молотый, тмин, соль.

Из куска корейки с косточкой выбрать часть мякоти с внутренней стороны, натереть солью, перцем, чесноком и тмином. Мякоть с замоченной в молоке булкой пропустить через мясорубку, добавить перец, толченый чеснок, желток, тмин, соль. Приготовленным фаршем заполнить корейку и поджарить, сбрызнув бульоном. Нарезать и подать со свежими овощами.

КАПУСТА, ФАРШИРОВАННАЯ МЯСОМ И ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 800 г капусты, 400 г мяса, 2 яйца, 80 г лука, 20 г масла сливочного, перец, тмин, соль, соус.

Мясо, замоченный и отжатый хлеб пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, мелко нарезанный лук, специи и перемешать. Кочан капусты без кочерыжки обдать кипятком и уложить на влажную салфетку листьями вверх. Отделить листья один от другого, не нарушая целостности кочана, между ними положить приготовленный фарш. С помощью салфетки листья прижать, крепко завязать и в подвешенном состоянии варить в слабо кипящей подсоленной воде в течение часа. Затем салфетку развязать, уложить кочан на смазанную маслом сковороду, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Перед подачей разделить на порции, полить сметанным соусом или сметанным с томатом.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и печени, 250 мл молока, 2 яйца, 80 г масла сливочного, 30 г сухарей панировочных, соль.

Хлеб замочить в молоке, отжать и протереть. Сырую печень пропустить через мясорубку, перемешать с хлебом, добавить размягченное масло, растертые желтки, взбитые белки, соль. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запечь в духовке.

ГУСЬ (ИЛИ УТКА), ФАРШИРОВАННЫЙ ХЛЕБНЫМ ФАРШЕМ

1 гусь или утка, 450 г фарша хлебного с яйцами и грибами или с клюквой или с изюмом и яблоками (с. 170), перец, соль.

Обработанную и выпотрошенную тушку гуся или утки промыть, натереть солью, перцем. В брюшную полость уложить любой из перечисленных фаршей. Тушку зашить и поставить в горячую духовку. Периодически поливать ее соком, выделяющимся при жаренье.

ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ХЛЕБНЫМ ФАРШЕМ

1 индейка, 700 г фарша с хлебом, картофелем и сосисками (с. 171) или с хлебом и печенью (с. 174), соль.

Обработанную и выпотрошенную индейку промыть, посолить и оставить на час. Зафаршировать брюшную полость одним из указанных фаршей. Тушку зашить и поставить в горячую духовку. Жарить до готовности, периодически поливая выделившимся при жарении соком. Птицу подрумянить со всех сторон.

ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕЧЕНЬЮ С ХЛЕБОМ

100 г булки, 200 г печени, 250 мл молока, 4 яйца, 40 г масла сливочного, соль.

Булку замочить в молоке. Печень вымочить, зачистить от пленок, нарезать кубиками, обжарить на масле, пропустить через мясорубку с хлебом и растереть до густоты сметаны. Приготовить омлетную массу из яиц, молока и соли. Вылить массу на разогретую с маслом сковороду, обжарить до загустения и на половину омлета положить подготовленный фарш. Быстро накрыть второй половиной (согнуть пополам). Подать, полив растопленным маслом.

ЖАРКОЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА С СУХАРЯМИ

200 г сухарей молотых, 500 г говядины, 2 яйца, 65 г лука репчатого, 150 мл молока, специи.

В пропущенное через мясорубку мясо добавить сухари, яйца, лук и специи. Долить молоко для набухания сухарей и хорошо выбить. Из массы сформовать продолговатые хлебцы и тушить, периодически подливая бульон. Жаркое нарезать на порции.

КОТЛЕТЫ С ХЛЕБОМ

175 г хлеба пшеничного черствого, 750 г мякоти мяса, 140 г жира, 40 г масла сливочного, специи, 35 г сухарей, зелень, молоко.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке и отжатый хлеб, молоко, растопленное

масло и специи. Массу перемешать, сформовать котлеты, запанировать их в сухарях, обжарить с обеих сторон на разогретой с жиром сковороде и довести до готовности в жарочном шкафу. Подать горячими с гарниром.

КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ»

200 г хлеба пшеничного черствого, 450 г мяса куриного, 200 мл молока, 120 г масла сливочного, перец черный молотый, соль, сухари.

Филе курицы пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке хлеб и опять пропустить через мясорубку. Фарш поперчить, посолить и тщательно вымешать. Сформовать шарики, в середину заложить кусочки размягченного масла, придать им форму котлет, запанировать в белых сухарях и жарить. Подать в горячем виде.

ТЕФТЕЛИ С СУХАРЯМИ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА

140 г сухарей, 500 г фарша мясного, 125 мл молока, по 100 г лука репчатого и соуса сметанного, 2 яйца, 60 г жира, по 25 г масла сливочного и муки, перец черный молотый, соль.

Молотые сухари, фарш, яйца, специи перемешать, добавить мелко нарезанный поджаренный лук, влить молоко и вновь хорошо перемешать. Из массы сформовать шарики, запанировать их в сухарях, уложить на разогретую с жиром сковороду и обжарить с обеих сторон. Тефтели сложить в сотейник или гусятницу, залить соусом и тушить на слабом огне 25 минут.

КЛЕЦКИ КОЛБАСНЫЕ

100 г булки черствой, 200 г колбасы, по 50 г лука репчатого и шпика, по 30 г корней петрушки, сельдерея и крупы манной, 2 яйца, 20 г муки, перец молотый, соль.

Булку замочить в воде и размять. Вареную колбасу пропустить через мясорубку, лук и коренья мелко нарезать. Продукты перемешать, добавить яйцо, крупу, муку и специи. Из массы сформовать клецки и отварить их

в подсоленной воде. Шпик растопить на сковороде и обжарить в нем лук, положить туда клецки, залить яйцом и запечь. Подать, посыпав рубленой зеленью.

СУФЛЕ ИЗ КУР С ХЛЕБОМ

100 г хлеба пшеничного белого, 300 г мяса куриного отварного, 125 мл молока, 3 яйца, 40 г масла сливочного, соль.

Хлеб залить горячим молоком, дать остыть и протереть. Отварное мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить протертый хлеб, соль, желтки, растопленное масло и взбить белки. Осторожно перемешать и выложить в смазанную маслом форму. Сварить на пару.

БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА, ЯИЦ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ЯИЧНАЯ КАШКА СО СМЕТАНОЙ И ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 2 яйца, 300 г сметаны, 40 г масла сливочного, соль, зелень петрушки, укропа.

Хлеб нарезать мелкими кубиками, подсушить, добавить яйца, масло, сметану, соль и проварить в посуде с толстым дном при постоянном помешивании 4 минуты. Перед подачей посыпать измельченной зеленью.

ЯИЧНАЯ КАШКА С ГРЕНКАМИ

8 яиц, 125 мл молока, 40 г масла сливочного, соль. Для гренков: 100 г хлеба белого, 65 мл молока, 1 яйцо, 5 г сахара, 20 г масла сливочного, соль.

В льезон добавить соль, сливочное масло, размешать и варить при непрерывном помешивании до консистенции полужидкой каши. Уложить горкой, вокруг разложить гренки.

КОТЛЕТЫ ХЛЕБНЫЕ С ЯЙЦАМИ И ЛУКОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 4 яйца, 100 г лука, 125 мл молока, 30 г муки, 15 г сухарей панировочных, 20 г масла сливочного, зелень петрушки, укропа, перец, соль.

Хлеб замочить в молоке и оставить для набухания. Пассерованный на масле лук залить взбитыми яйцами, слегка поджарить до загустения и охладить. Хлеб и луковую массу пропустить через мясорубку, добавить муку, мелко рубленную зелень, специи. Вымешать, сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и поджарить с двух сторон до золотистого цвета на разогретой с маслом сковороде. Перед подачей полить растопленным маслом.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ БУЛКИ И ЯИЦ

200 г булки черствой, 3 яйца, сваренных вкрутую, 2 яйца сырых, 125 мл молока, 30 г сухарей панировочных, 80 г масла сливочного, перец черный молотый, соль.

Сваренные вкрутую яйца и замоченную в молоке булку пропустить через мясорубку, ввести сырые яйца, специи и размешать. Из массы сформовать шницели, запанировать их в сухарях и обжарить в масле с обеих сторон.

КРОКЕТЫ С ЯЙЦАМИ И ЛУКОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 4 яйца, 80 г лука репчатого, 125 мл молока, 80 г масла сливочного или маргарина, 50 г муки, 15 г сухарей панировочных, 20 г зелени лука, петрушки и укропа, перец черный молотый, соль.

Мелко нарезанный лук поджарить в масле, залить взбитыми яйцами, слегка поджарить и охладить. Яично-луковую массу и замоченную в молоке булку пропустить через мясорубку, всыпать муку, рубленую зелень, специи и перемешать. Сформовать крокеты по две штуки на порцию. Запанировать их в сухарях и обжарить в масле до золотистого цвета. Подать горячими.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ЯИЦ С КАЛЬМАРАМИ

120 г хлеба белого или булки черствой, 4 яйца, сваренных вкрутую, 1 яйцо сырое, 80 мл молока, 70 г кальмаров, по 30 г лука репчатого и сухарей, по 10 г маргарина сливочного и масла растительного, 200 г овощей, перец черный молотый, соль.

Замоченную в молоке булку, отваренные кальмары, сваренные вкрутую яйца и пассерованный лук пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, специи и перемешать. Сформовать шницели, запанировать их в сухарях и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Подать с отварными овощами, полив растопленным маргарином.

ЯИЧНЫЕ КОЛБАСКИ С ХЛЕБОМ И СМЕТАНОЙ

160 г хлеба пшеничного черствого, 160 мл молока, 4 яйца, 60 г муки, по 40 г сухарей и масла топленого или маргарина, 80 г сметаны.

Хлеб нарезать ломтиками и залить теплым молоком. Когда хлеб размокнет, ввести яйца, муку и все тщательно перемешать. Сформовать колбаски, запанировать их в сухарях и обжарить со всех сторон на жире. Подать со сметаной.

ОМЛЕТ С ХЛЕБОМ, СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ ПО-АНГЛИЙСКИ

200 г мякиша пшеничного черствого хлеба, 200 мл молока, 6 яиц, 240 г сыра, 600 г яблок.

Мякиш хлеба замочить в молоке, добавить взбитые яйца, нарезанные яблоки и тертый сыр. Массу выложить в форму так, чтобы ломтики яблок оказались внутри омлета. Запечь.

Это блюдо можно готовить и без яблок, добавив 80 г сливочного масла и соль.

ЯИЧНИЦА С ХЛЕБОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ ПО-АРМЯНСКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, по 40 г лука зеленого и масла топленого, 4 яйца, 30 г сыра или брынзы, перец черный молотый, соль.

Хлеб нарезать кубиками, посыпать мелко измельченным луком и обжарить на масле. Затем залить взбитыми подсоленными и поперченными яйцами, посыпать тертым сыром или брынзой и запечь.

ОМЛЕТ С ХЛЕБОМ

100 г хлеба пшеничного черствого, 120 мл молока, 4 яйца, 30 г масла топленого, соль.

Хлеб размочить в молоке, добавить яйца, хорошо взбить. Омлет поджарить на масле или запечь в духовке.

ОМЛЕТ НА ХЛЕБЕ С ЛУКОМ И ОКОРОКОМ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и лука репчатого, 300 мл молока, 100 мл сливок, 1 яйцо, 50 г окорока, 40 г масла сливочного, 25 г сыра, перец черный молотый, соль.

Лук нарезать и потушить. Ломтики хлеба смочить в молоке и уложить на дно формы. Сверху положить слой лука, взбитые со сливками яйца, нарезанный кубиками окорок и посыпать тертым сыром. Запечь.

ОМЛЕТ С ХЛЕБОМ И СЫРОМ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и сыра, 200 мл молока, 6 яиц, 40 г масла сливочного, зелень петрушки, соль.

Хлеб замочить в молоке и растереть. Желтки отделить от белков. Желтки и половину белков соединить с хлебной массой, хорошо взбить, всыпать тертый сыр, посолить и добавить оставшиеся взбитые белки. Осторожно перемешать. Вылить массу на раскаленную с маслом сковороду и запечь. Подать, посыпав зеленью.

ОМЛЕТ С ХЛЕБОМ И ПАСТОЙ «ОКЕАН»

120 г хлеба пшеничного черствого, 50 г пасты «Океан», 120 мл молока, 2 яйца, 30 г масла сливочного, соль.

Размороженную пасту и замоченный в молоке хлеб перемешать, добавить яйца. Смесь хорошо взбить, запечь в духовке. Подать, полив растопленным маслом.

ЯЙЦА НА ХЛЕБЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

100 г хлеба пшеничного черствого, 4 яйца, 40 г масла сливочного, 50 г сыра твердого, 250 г соуса молочного, овощи тушеные, соль.

Хлеб нарезать квадратиками и поджарить с маслом. Сверху положить очищенные сваренные «в мешочек» яйца, залить горячим молочным соусом (с. 165), посыпать тертым сыром и запечь. К столу подать на сковороде, полив маслом.

Яйца можно обложить тушеными овощами, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром и запечь.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ С ЯЙЦОМ И ТВОРОГОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл молока, 2 яйца, 20 г сахара, 100 г творога, по 10 г маргарина, сухарей и сметаны, 20 г масла сливочного, соль, корица и ванилин.

Хлеб или батон размочить в молоке, отжать, добавить яйца, размятый творог, сахар, пряности и приправы, хорошо перемешать. Массу уложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разровнять, смазать сметаной, посыпать молотыми сухарями. Запечь в горячей духовке. Готовое блюдо полить маслом.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ЖЕЛТКАМИ И СУХАРЯМИ

По 100 г сухарей и сметаны, 4 яйца, соль.

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Желтки перемешать с молотыми пшеничными сухарями и частью сметаны. Полученной массой нафаршировать половинки яиц, уложить в огнеупорную посуду, залить оставшейся сметаной и запечь.

ТВОРОЖНИКИ С ИЗЮМОМ И СУХАРЯМИ

240 г творога, 80 г сухарей белых, 50 г изюма, 40 мл молока, 1 яйцо, 20 г сахара, 30 г маргарина сливочного, 60 г сметаны.

Творог перемешать с замоченными в молоке сухарями, изюмом и пропустить через мясорубку. Добавить яйцо и сахар. Из массы сформовать колбаски (по две штуки на порцию), запанировать их в молотых сухарях и обжарить до золотистого оттенка. Подать со сметаной.

БУЛОЧКИ ТВОРОЖНЫЕ С ХЛЕБОМ

100 г творога жирного, 60 г хлеба пшеничного черствого, 1 яйцо, 50 г муки, по 20 г сахара и масла топленого или маргарина сливочного.

Из творога, тертого хлеба, сырого яйца и остальных продуктов замесить тесто и дать ему постоять. Тесто сформовать в виде цилиндра, разрезать его на кружки, сделать из них булочки и уложить их на смазанный жиром противень. Булочки смазать яичным желтком и выпечь до образования золотистой корочки.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ХЛЕБА, ТВОРОГА И МОРКОВИ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и творога, 250 г моркови, 230 мл молока, 1 яйцо, 50 г сахара, 20 г сухарей, соль.

Ломтики хлеба размочить в молоке. Вареную морковь натереть на терке. Продукты смешать, добавить творог, яйцо, сахар, перемешать. Массу выложить на смазанную маслом форму, посыпать молотыми сухарями и запечь.

БАБКА ОВОЩНАЯ С ТВОРОГОМ И ХЛЕБОМ

По 300 г хлеба пшеничного черствого и яблок, 600 г моркови, по 200 г капусты и сметаны, по 150 г масла сливочного и сахара, 400 г творога, 50 г изюма, 100 г крупы манной, 4 яйца, 500 мл молока, соль.

Ломтики хлеба смочить в льезоне с сахаром. Овощи нарезать и припустить в масле с молоком до полуготовности. Добавить крупу, творог и варить. Затем ввести мелко нашинкованные яблоки и изюм. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму уложить слоями ломтики хлеба и овощную массу, сбрызнуть маслом и запечь. Подать со сметаной.

ЗАПЕКАНКА С ХЛЕБОМ, ИНЖИРОМ И ЯБЛОКАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 250 мл молока, 75 г маргарина, 5 яиц, 150 г инжира, 100 г яблок, 10 г ядер орехов, соль.

Ломтики хлеба залить молоком, добавить маргарин, сахар, соль, тщательно растереть, ввести измельченный инжир, фрукты, орехи и взбитые белки. Выложить в смазанную маслом форму и запечь.

ЗАПЕКАНКА С ХЛЕБОМ, СЫРОМ И СМЕТАНОЙ

250 г хлеба пшеничного черствого, 300 мл молока, 200 г сыра твердого, 4 яйца, 100 г сметаны, 50 г масла сливочного, соль.

Мякиш хлеба измельчить на терке и залить горячим молоком. Добавить часть тертого сыра, желтки, сметану, соль и перемешать. Ввести взбитые белки, вновь перемешать. Массу выложить в смазанную жиром форму, посыпать оставшимся тертым сыром и запечь.

ЗАПЕКАНКА С БУЛКОЙ, СЫРОМ И ЯЙЦОМ

240 г булки или батона, 100 г сыра, 2 яйца, 10 г маргарина, соль.

Ломтики булки или батона уложить в смазанную маргарином огнеупорную посуду, на них — ломтики сыра. Продукты залить взбитыми яйцами, посолить и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА С ХЛЕБОМ, СЫРОМ И КОЛБАСОЙ

2 булочки черствые, по 50 г масла сливочного и сыра твердого, 80 г колбасы или мяса.

Булочки разрезать поперек и удалить немного мякиша, намазать маслом, а в углубление положить нарезанную колбасу или кусочки мяса. Накрыть ломтиками сыра. Запечь в духовке до плавления сыра.

ДРАЧЕНА С СЫРОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 750 мл молока, 200 г сыра твердого, 6 яиц, 30 г масла сливочного, соль.

Мякиш хлеба нарезать кубиками и залить горячим молоком. Добавить тертый сыр и сырые яичные желтки. Все перемешать. Влить взбитые яичные белки. Массу выложить на смазанную маслом сковороду, посыпать сыром и сбрызнуть маслом. Выпечь. Подать в горячем виде. В это блюдо по желанию можно добавить сметану.

БУЛОЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

6 булочек черствых, 400 г молока, 1 яйцо, 50 г сыра, 200 г сметаны, 80 г масла сливочного, зелень петрушки или лука зеленого, перец черный молотый.

С булочек срезать верхушки и вынуть мякиш, залить его молоком, добавить яйцо, рубленую зелень, перец, тертый сыр. Булочки смочить в молоке, заполнить их фаршем, уложить на сковороду с маслом и запечь.

ПУДИНГ ХЛЕБНО-СЫРНЫЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 150 г сыра, 250 мл молока, 20 г масла сливочного, 3 яйца, соль.

Хлеб натереть на терке, залить горячим молоком с маслом. Когда хлеб набухнет, смешать его с тертым сыром, ввести желтки и взбитые белки, соль. Перемешать, переложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Довести до готовности на пару.

ВАРЕНИКИ, КЛЕЦКИ, ГАЛУШКИ, КНЕДЛИКИ И КРОКЕТЫ

ОЛАДЬИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

200 г хлеба ржаного черствого, 250 мл молока, 1 яйцо, 80 г муки, 40 г масла растительного, яблоки, сметана, сахар.

Хлеб нарезать, залить горячим молоком. Набухший хлеб растереть, добавить яйцо, муку и тщательно размешать. Приготовленное тесто налить ложкой на горячую, смазанную маслом сковороду и жарить. Подать со сметаной и сахаром, а по желанию — с нарезанными яблоками.

ОЛАДЬИ ИЗ СУХАРЕЙ И ИЗЮМА

200 г сухарей пшеничных, 300 мл молока, 1 яйцо, 40 г сахара, по 30 г маргарина и масла сливочного или растительного, по 25 г изюма и сметаны, 50 г дрожжей, соль, варенье или мед.

Молотые сухари залить горячим молоком, всыпать сахар, соль и охладить. Ввести яйцо, дрожжи и поставить для брожения на 2—3 часа. В тесто положить изюм и жарить, как обычные оладьи. Подать со сметаной или маслом, или вареньем, или медом.

ВАРЕНИКИ ИЗ ТВОРОГА С СУХАРЯМИ

125 г сухарей пшеничных, 400 г творога, 2 яйца, 50 г муки, 80 г масла сливочного, соль.

Масло растереть с желтками, творогом, добавить муку, молотые сухари, соль, взбитые белки и перемешать. Из приготовленного теста сформовать небольшие шарики и варить их в подсоленной воде на слабом огне 10 минут. Как только вареники всплывут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, полить маслом и посыпать молотыми поджаренными сухарями.

ВАРЕНИКИ ИЗ ТВОРОГА, ХЛЕБА И ИЗЮМА

По 200 г хлеба пшеничного черствого и творога жирного, 80 г масла сливочного, 2 яйца, по 25 г сахара, муки и изюма, соль.

Творог протереть, добавить протертый хлеб, сахар, изюм, взбитые яйца, соль и перемешать. Из приготовленного теста сформовать круглые шарики, обвалять их в муке и сварить в подсоленной воде. Вареники откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, полить маслом и посыпать тертым хлебом.

КЛЕЦКИ ХЛЕБНЫЕ С ОВОЩАМИ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и масла сливочного, 1 кг моркови, капусты белокочанной и цветной и картофеля, 3 яйца, 500 мл молока, 80 г муки, 45 г сухарей панировочных, перец молотый, соль.

Ломтики хлеба нарезать кубиками, слегка обжарить их в масле и перемешать с яйцами, молоком и мукой. Очищенные овощи измельчить, обжарить в масле (половина порции), влить молоко и тушить до готовности на слабом огне. К готовым овощам добавить хлебную массу, специи и сформовать клецки. Варить их в кипящем бульоне 10 минут, затем откинуть на дуршлаг и переложить в тарелку. Сухари обжарить в оставшемся масле и посыпать ими клецки.

КЛЕЦКИ ХЛЕБНЫЕ С ТВОРОГОМ

200 г сухарей, 400 г творога жирного, 3 яйца, 100 г масла сливочного, соль, 80 г муки, 60 г сыра.

Замесить тесто из творога, яиц, масла, толченых сухарей, обвалять его в муке. Сформовать плоские клецки и варить их в соленой воде около 15 минут. Подать с растопленным маслом и тертым сыром.

КЛЕЦКИ ХЛЕБНЫЕ СО ШПИКОМ И ВЕТЧИНОЙ

500 г хлеба пшеничного черствого, 500 мл молока, по 100 г шпика и ветчины, 6 яиц, 50 г муки, 30 г зелени петрушки, перец молотый, соль.

Хлеб нарезать мелкими кубиками. Шпик, ветчину поджарить, посыпать зеленью, специями и перемешать с кубиками хлеба. Яйца взбить с молоком, залить ими приготовленную смесь, всыпать муку, все хорошо перемешать и оставить на 15 минут. Из массы сформовать маленькие клецки и варить в подсоленной воде. Подать с бульоном или как гарнир к мясу или дичи.

КЛЕЦКИ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 300 г мяса, 75 г сыра тертого, 1 яйцо, 40 г лука, 75 г сметаны, 65 мл воды, 7 г крахмала, перец, соль.

Хлеб замочить в воде, после размягчения отжать. Мясо пропустить через мясорубку, добавить подготовленный хлеб, тертый сыр, мелко рубленный лук, яйцо, специи, вымешать, выбить. Из массы сформовать клецки,

отварить их в кипящей воде, вынуть шумовкой и залить смесью из сметаны, воды, крахмала, соли и перца, потушить. Перед подачей полить соусом, в котором они тушились.

КЛЕЦКИ КОЛБАСНЫЕ ПО-НЕМЕЦКИ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и колбасы, 10 г муки, 25 г крупы манной, 100 г шпината или 1/2 корня сельдерея, 40 г лука, 50 г шпика, 2 яйца, 2 корня петрушки, перец, соль, листья салата.

Хлеб размочить в воде и размять. Колбасу, лук и петрушку нарезать мелкими кубиками, шпинат мелко порубить, сельдерей натереть на терке. Продукты перемешать, всыпать муку, крупу, специи и выбить. Приготовить клецки величиной с яйцо и отварить их в подсоленной воде до всплытия. Вынуть шумовкой, сложить в сотейник. Шпик растопить на сковородке, добавить мелко нарезанный лук, спассеровать его, долить немного воды, в которой варились клецки, положить нарезанную петрушку и этой смесью залить клецки. Потушить их под крышкой, затем выпустить сверху яйца и запечь. К готовому блюду подать листья салата.

КЛЕЦКИ ХЛЕБНЫЕ С САЛОМ ПО-ВЕНГЕРСКИ

200 г хлеба пшеничного, 125 мл молока, 50 г шпика, 2 яйца, 15 г муки, 65 г сметаны, 40 г смальца, перец, соль.

Нарезанный мелкими кубиками шпик выжарить, смешать с нарезанным мелкими кубиками хлебом и жарить до хрустящей корочки. Охладить, залить молоком, добавить яйца, муку, специи. Продукты перемешать и оставить для набухания на 10 минут. Сформовать клецки и отварить в кипящей воде. Положить в смешанный со сметаной смалец и прогреть.

КЛЕЦКИ С ВЕТЧИНОЙ И СУХАРЯМИ

100 г сухарей панировочных, 400 г ветчины, 3 яйца, 30 г муки.

Ветчину мелко нарезать. Яйца взбить и перемешать с мукой, ветчиной и сухарями. Из массы сформовать клецки и обжарить во фритюре. Подать с рассыпчатым рисом или картофельным пюре.

КЛЕЦКИ СУХАРНЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

150 г сухарей пшеничных, по 100 мл молока и сметаны, 1 яйцо, 50 г муки, по 30 г масла сливочного и сухарей панировочных, соль.

Сухари замочить в молоке, перемешать с яйцом, мукой и замесить тесто. Сформовать клецки, отварить, переложить на сковороду с маслом, залить сметаной, посыпать сухарями и запечь.

ШАРИКИ СУХАРНЫЕ

200 г сухарей тертых, 100 г масла сливочного, 2 яйца, 125 мл воды, соль.

Пшеничные сухари перемешать с маслом и яйцами, водой и солью, хорошо выбить, сформовать небольшие шарики, отварить их в бульоне. Использовать в супах или подать как отдельное блюдо, полив растопленным маслом.

ШАРИКИ ИЗ СУХАРИКОВ

200 г булки черствой, по 40 г жира и лука, 150 г муки, 1 яйцо, 65 мл воды, перец, соль, зелень петрушки.

Булку нарезать кубиками и подрумянить в духовке. Мелко нарезанный лук поджарить в жире, добавить зелень, соль, перец и смешать с сухариками. Из муки, яйца и воды приготовить жидкое тесто, перемешать с приготовленной смесью и оставить на 15 минут. Из массы сформовать шарики и отварить их в подсоленной воде. Подать, полив растопленным маслом.

ШАРИКИ ИЗ БУЛКИ

200 г булки черствой, 200 мл молока, 2 яйца, 40 г крупы манной, 30 г муки, соль, зелень петрушки.

Булку нарезать мелкими кубиками, подсушить в духовке, залить горячим кипяченым молоком для набухания. Затем добавить яйца, крупу, муку, перемешать. Из массы сформовать шарики и варить их в подсоленной воде 25 минут. Подать к супу или как гарнир к мясному блюду.

ГАЛУШКИ ХЛЕБНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г картофеля, 375 мл молока, 1 яйцо, 25 г крупы манной, 40 г масла сливочного, соль.

Кубики хлеба поджарить на масле. Очищенный картофель натереть, отжать и залить стаканом горячего молока. Добавить взбитое яйцо, соль, сваренную в остальном молоке манную крупу и перемешать. Из теста сформовать галушки, в каждой сделать углубление, положить в него по кубику поджаренного хлеба и защипать, как вареники. Сварить их в слегка подсоленной воде. Подать с маслом или сметаной.

ГАЛУШКИ ТВОРОЖНЫЕ С СУХАРЯМИ

100 г сухарей пшеничных, 300 г творога жирного, 1 яйцо, по 20 г муки, крупы манной и сахара, 80 г масла сливочного, соль, сметана.

Творог протереть сквозь сито, перемешать с частью масла и остальными продуктами по рецептуре. Хорошо выбить. Массу раскатать в виде тонкого жгута, нарезать дольками и отварить в подсоленной воде. Галушки вынуть шумовкой, смешать с обжаренными в масле сухарями. Подать со сметаной.

ГАЛУШКИ ИЗ ПШЕНИЧНЫХ СУХАРЕЙ ПО-УКРАИНСКИ

125 г сухарей пшеничных, 125 мл молока, 2 яйца, 80 г масла сливочного, 40 г сахара, соль.

Яйца растереть с сахаром, добавить толченые сухари, растопленное масло, молоко, соль. Массу хорошо вымешать и оставить на 30 минут. Затем сформовать галушки и сварить их в подсоленной воде. Подать с маслом.

ГАЛУШКИ ХЛЕБНЫЕ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ

300 г хлеба пшеничного черствого, по 75 г маргарина и сыра, 4 яйца, 125 г колбасы вареной, перец молотый, соль.

Яйца и маргарин взбить, добавить тертый сыр, перец. Колбасу и хлеб нарезать кубиками и перемешать с яичной массой. Выложить ее в облитую кипятком салфетку, крепко завязать концы, погрузить в кипящую соленую воду и варить на слабом огне 25 минут. Поделить на порции. Подать с томатным соусом или с овощами.

КНЕДЛИКИ БУЛОЧНЫЕ

150 г булки черствой, 5 г дрожжей, 500 г муки, 1 желток, 200 мл молока, соль.

Дрожжи растереть, перемешать с мукой, добавить смешанный с молоком желток, соль и замесить мягкое тесто. Посыпать его мукой и поставить в теплое место. Как только тесто подойдет, ввести в него нарезанную кубиками поджаренную булку. Сформовать кнедлики, опустить их в кипяток и варить 30 минут. Подать горячими.

КНЕДЛИКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКАХ

1 булка черствая, 400 г муки, 200 мл молока, 1 яйцо, соль.

Муку просеять, посолить и замесить жидкое тесто с молоком и желтком. К тесту добавить нарезанную кубиками булку, взбитый белок и тотчас разлить в 3 смазанных жиром горшочка. Горшочки поставить на водяную баню, накрыть пергаментом или фольгой и закрыть крышкой. Кипятить 25 минут, затем отделить кнедлики от стенок, достать и нарезать с помощью нитки. Подать горячими.

КНЕДЛИКИ ВЕНСКИЕ

450 г булки, 40 г масла сливочного, 375 мл молока, 75 г муки первого сорта, 2 яйца, 30 г зелени петрушки, соль.

Черствую булку нарезать кубиками, обжарить в масле, залить подсоленным молоком и оставить на 15 минут для набухания. Затем посыпать булку мукой, добавить яйца, мелко рубленную зелень и перемешать так, чтобы кубики булки остались целыми. Тесто разделить пополам, сформовать валики, завернуть их в мокрые салфетки и варить 20 минут. Подать горячими.

КНЕДЛИКИ БУЛОЧНЫЕ С МАННОЙ КРУПОЙ В САЛФЕТКЕ

250 г булки черствой, 240 г крупы манной, 500 мл молока, 3 яйца, 40 г масла сливочного, 7 г соды, соль.

Крупу залить теплым подсоленным молоком на 2 часа для набухания. Затем добавить желтки, соду, взбитые белки, нарезанную кубиками поджаренную булку. Тесто слегка перемешать, завернуть в мокрую салфетку и опустить в кипяток. Варить 40 минут. Поделить на порции. Подать к жаркому или дичи.

КНЕДЛИКИ ПО-ЧЕХОСЛОВАЦКИ

I. *200 г булки или батона черствого, 500 г крупы манной, 250 мл молока, 1 желток, по 5 г масла растительного и дрожжей, 3 г соды, соль.*

Дрожжи растереть, смешать с крупой, добавить молоко с желтком, соль, замесить некрутое тесто, посыпать его мукой и поставить в теплое место на 2 часа. Затем добавить поджаренные кубики булки и сформовать на доске продолговатые хлебцы размером 20×5 см, опустить их в кипяток и варить 15—30 минут.

II. *150 г хлеба пшеничного черствого, 110 г масла сливочного, 5 яиц, 400 г крупы манной, 200 мл молока, 30 г жира, соль.*

Масло растереть, добавляя по одному желтку. В эту смесь влить подсоленное молоко, всыпать крупу и перемешать. В тесто добавить нарезанные кубиками поджаренные гренки и взбитые белки. Сформовать кнедлики и варить их в салфетке в подсоленной воде до готовности.

III. *200 г хлеба пшеничного черствого, 120 г муки, 120 мл молока, 1 яйцо, 60 г грудинки, 45 г шпика, сода, соль.*

Нарезанный кубиками хлеб поджарить на части шпика до румяной корочки, дать остыть. Отварную копченую грудинку нарезать кубиками. Из муки, яиц, молока замесить тесто, перемешать его с хлебом и грудинкой. Сформовать кнедлики и варить их в подсоленной воде до готовности. Затем разрезать их на две части и полить вытопленным жиром со шкварками. Подать с тушеной квашеной капустой.

IV. 200 г хлеба пшеничного черствого, 150 г печени,

1 яйцо, 40 г лука репчатого, 125 мл молока, 35 г крахмала картофельного, зелень, соль.

Хлеб нарезать кубиками. Печень, шпик, лук и зелень пропустить через мясорубку и смешать с хлебными кубиками. В молоке развести картофельную муку и яйцо. Эту смесь выложить на приготовленную массу и оставить на 20 минут, прикрыв крышкой. По желанию приправить зеленью петрушки и посолить. Из этой массы сформовать кнедлики, слегка обвалять их в крахмале и отварить в подсоленной воде.

КРОКЕТЫ ХЛЕБНЫЕ

500 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл молока, 3 яйца, 50 г масла сливочного, 80 г муки, 100 г сухарей, соль, сметана.

Хлеб без корки залить молоком, добавить яйца, размягченное масло, муку, сухари и соль, хорошо перемешать. Сформовать крокеты величиной с орех и отварить в подсоленной воде. Крокеты подать как самостоятельное блюдо, полив сметаной, или в качестве гарнира.

КРОКЕТЫ МОРКОВНЫЕ С СУХАРЯМИ

100 г сухарей пшеничных, 500 г моркови, по 50 г масла сливочного и сметаны, 2 яйца, соль.

Морковь мелко нашинковать и потушить с маслом и небольшим количеством жидкости до полного размягчения. После этого добавить смешанную с желтками сметану, сухари и соль. Перемешать, охладить, сформовать небольшие шарики, смочить их в яйце, запанировать в сухарях и обжарить в жире.

КОЛБАСКИ СУХАРНО-СМЕТАННЫЕ

300 г хлеба пшеничного черствого, 100 г масла сливочного, 150 г сметаны, 2 яйца, 50 г муки, сахар, изюм.

Часть масла растереть со сметаной, добавить яйца и тертый хлеб, хорошо перемешать. Сформовать небольшие колбаски, обвалять их в муке и обжарить со всех сторон на масле. Подать со сметаной.

В колбаски по желанию можно добавить сахар и изюм.

СОУСЫ

Соусы — это жидкие приправы (подливки) к различным кушаньям. Они придают блюдам своеобразный вкус и аромат, повышают усвояемость пищи, возбуждают аппетит.

Правильный и умелый подбор соусов повышает калорийность основного блюда, так как в их состав входят жиры, сметана, яйца и другие высококалорийные продукты. Соусы улучшают и внешний вид кушаний.

В этот раздел включены соусы, рекомендуемые к блюдам из хлеба и с хлебом, рецепты которых помещены в книге, а также соусы, непременным компонентом которых является черствый хлеб.

СОУС СМЕТАННЫЙ

500 г сметаны, по 25 г муки и масла сливочного или маргарина, перец черный горошком, соль.

Масло или маргарин нагреть до полного испарения влаги, всыпать слегка подсушенную и просеянную муку и, непрерывно помешивая, прожарить на слабом огне до золотистого оттенка. Охладить, положить в начавшую кипеть сметану и размешать до полного исчезновения комочков муки. Всыпать перец и прокипятить 2—3 минуты. Посолить, процедить, снова довести до кипения и сразу же снять с огня.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ

600 г соуса сметанного, 300 г хрена, 20 г масла сливочного, 70 г уксуса 9%-ного, перец черный горошком, лист лавровый.

Натертый хрен слегка прогреть на масле, добавить пряности и кипятить 5 минут. Удалить шумовкой перец и лавровый лист, смешать со сметанным соусом. Подать к отварному мясу, языку, солонине.

СОУС БЕЛЫЙ

По 50 г маргарина сливочного и муки, 60 г лука репчатого, по 40 г корня петрушки и сельдерея, 1 л бульона мясного, соль.

Маргарин растопить и нагреть до полного испарения влаги. Муку спассеровать в жире, не допуская изменения ее цвета, охладить, постепенно влить мясной бульон и размешать. Соус вскипятить, положить нарезанную петрушку, сельдерей, лук и варить 15—20 минут. Процедить, овощи протереть. Соус заправить сливочным маслом, солью и снять с огня. По желанию бульон может быть не мясной, а рыбный.

СОУС МОЛОЧНЫЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, по 500 мл молока и бульона костного, 125 г сметаны, 30 г хрена, 8 г сахара, 80 г масла сливочного, соль.

Хлеб замочить в холодном молоке и проварить, как кашу. Влить бульон и варить до консистенции густой сметаны. Добавить сметану, натертый хрен, сахар, соль. Снять с огня и заправить маслом.

СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ

8 желтков яичных, 300 г масла сливочного, 600 г соуса белого, 1 г кислоты лимонной, 50 г воды, соль.

В желтки влить воду, добавить половину нормы масла (кусочками), проварить, непрерывно помешивая, на водяной бане до загустения. Смесь снять с огня, влить оставшееся растопленное масло и заправить соус лимонной кислотой и солью. Процедить. Подать к вареным овощным и рыбным блюдам.

СОУС ГРИБНОЙ

500 г грибов свежих или 50 г сушеных, 40 г муки, 100 г масла топленого, 250 г лука репчатого, 500 мл отвара грибного.

Слегка поджаренную на масле муку развести грибным отваром, размешать и посолить. Кипятить 10 минут, добавить вареные мелко нарубленные грибы и поджаренный лук.

Такой соус можно готовить и без лука.

СОУС СУХАРНЫЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ

110 г мякиша хлеба черствого, 425 мл молока, 40 г лука репчатого, 25 г масла сливочного, 7 г ореха мускатного, 6 гвоздик, 2 листа лаврового, перец молотый, соль.

Луковицу очистить, воткнуть в нее бутоны гвоздики, положить в кастрюлю с лавровым листом, влить молоко и нагреть. Добавить нарезанный хлеб и оставить на час. Затем прокипятить, лук и приправу удалить. Соус взбить вилкой, ввести масло, тертый орех, специи и размешать.

СОУС СУХАРНЫЙ

50 г сухарей пшеничных, 80 г масла сливочного, сок лимонный, соль.

В разогретое масло всыпать мелко истолченные сухари и подрумянить их. Можно сначала сухари поджарить на сковороде без жира, а затем перемешать их с растопленным маслом, лимонным соком и посолить.

СОУС ТОМАТНЫЙ

90 г томатной пасты или томатного пюре, 60 г корня петрушки или сельдерея, 50 г лука репчатого, 40 г масла сливочного, сахар, сок лимонный или кислота лимонная, перец черный горошком и душистый, соль, 50 г соуса белого.

Коренья и лук нашинковать, слегка обжарить в жире, через 5 минут добавить томатную пасту или пюре и жарить еще столько же. Перемешать с белым соусом (с. 164), ввести пряности и проварить 10 минут. Снять с огня, заправить сахаром, кислотой или соком, специями и процедить.

При приготовлении томатного соуса можно использовать немного муки, 40 г моркови и мясной бульон.

СОУС ХЛЕБНЫЙ С ЧЕСНОКОМ И ОРЕХАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 125 мл молока, 20 г ядер грецких орехов, 6 зубков чеснока, 90 г масла растительного, 15 г уксуса, кислота лимонная, соль.

Хлеб замочить в холодном молоке, как только на-

бухнет, отжать. Орехи поджарить и тщательно растереть, смешать с хлебной массой, добавить растертый чеснок, протереть через сито. Массу переложить в кастрюлю и, постоянно помешивая, влить масло. Когда она приобретет консистенцию густой сметаны, заправить приправами и хорошо вымешать. Подать ко вторым блюдам из овощей и мяса.

СОУС ЛИМОННЫЙ

40 г масла сливочного, 15 г муки, 250 мл сливок, 1 лимон, сахар, соль.

Масло растереть с мукой, добавить сливки, сахар, соль и натертый на терке лимон. Прокипятить, помешивая.

СОУС УКРОПНЫЙ

600 мл молока, 300 мл воды, по 50 г масла сливочного и муки, по 40 г укропа и уксуса столового, соль, 80 г сметаны.

Белую мучную пассеровку развести молоком и водой, дать закипеть. В соус положить мелко нарубленный укроп, добавить уксус, соль, сметану и подогреть (не кипятить).

СОУС СЛАДКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ

300 г яблок свежих, 150 мл воды, 160 г сахара, 35 г крахмала картофельного, 1 г кислоты лимонной, корица молотая.

Яблоки без сердцевины варить в воде с лимонной кислотой, протереть сквозь сито. В полученное пюре добавить воду, сахар и довести до кипения. Быстро помешивая, влить разведенный в воде крахмал. Вновь довести до кипения, всыпать корицу. Подать к запеканкам и пудингам.

СОУС АБРИКОСОВЫЙ

60 г урюка, 10 г крахмала, 130 мл сливок, сахар.

Урюк (сушеные абрикосы с косточкой) вымыть,

удалить косточки, замочить в воде и отварить. Протереть, добавить разведенный крахмал, сливки, сахар и вскипятить.

СОУС ВАНИЛЬНЫЙ

500 г молока, 2 желтка, 75 г сахара, 1 г ванилина.

Желтки растереть с сахаром добела. Молоко вскипятить с ванилью. Продолжая растирать желтки, вливать понемногу молоко. Соус варить до сгущения на водяной бане.

СОУС ВАНИЛЬНО-ЯГОДНЫЙ

250 мл молока, 10 г крахмала картофельного, 2 желтка, 2 г ванилина, 60 г сахара, 125 г ягод земляники, клубники или малины.

Приготовить ванильный соус, остудить. Ягоды протереть через сито и, растирая, постепенно добавить их к соусу.

СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

К ванильному соусу добавить 50 г разогретого на пару шоколада.

СОУС СЛАДКИЙ

200 г крыжовника, 275 г сока яблочного, 75 г сахара, цедра лимонная, по желанию миндаль или изюм.

Крыжовник залить соком и прокипятить. Ввести сахар, цедру и в закрытой посуде тушить ягоды до мягкости. Снять с огня и взбить. Подать к сладким блюдам. В соус можно добавить измельченный миндаль или изюм.

СОУС ОРЕХОВЫЙ

75 г орехов лещины, 875 мл молока, 2 яйца, 50 г сахара, корица или ванилин.

Орехи измельчить в миксере, добавить молоко и

вскипятить. Яйца и сахар растереть, смешать с ореховым молоком. Массу разогреть, но не кипятить. Приправить пряностями.

КРЕМ УКРАИНСКИЙ

200 г хлеба ржаного, 625 мл сливок 30%-ной жирности, 140 г сахара, 375 мл молока, 2 яйца, 60 г желатина, ванилин.

Черствый хлеб нарезать и слегка подсушить. Приготовить льезон: яйца растереть с сахаром, влить тонкой струйкой кипяченое горячее молоко и прогреть смесь на водяной бане при температуре 70 °С. При помешивании ввести предварительно замоченный и растворенный желатин и ванилин. Охлажденные сливки взбить и, непрерывно помешивая, влить в охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь, добавить подготовленные сухарики. Готовый крем разлить в формы и охладить. Перед подачей форму на несколько секунд опустить в горячую воду, затем встряхнуть ее и выложить крем в вазочку или на тарелку.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ С РЖАНЫМ ХЛЕБОМ

200 г хлеба ржаного черствого, 750 мл сливок 30%-ной жирности, 125 г сахара, 60 г желатина, варенье.

Хлеб измельчить на терке. Желатин замочить. Сливки взбить, добавить сахар, хлеб и при непрерывном помешивании — растворенный на водяной бане желатин. Разлить крем в формочки, охладить. Переложить его из формочек в креманку или вазочку и подать с вареньем.

ФАРШИ ИЗ ХЛЕБА

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С КЛЮКВОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г клюквы, 110 г сахара, 60 г масла сливочного, перец, соль.

Хлеб нарезать кубиками и поджарить на масле. Клюкву промыть, просушить, размять, засыпать сахаром и через час перемешать с хлебом. Заправить специями и вновь перемешать. Использовать для фаршировання птицы.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С ИЗЮМОМ И ЯБЛОКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 120 г лука, 300 г яблок, 50 г изюма, 120 г масла сливочного, 60 г зелени петрушки и укропа, 125 мл воды.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на масле. Лук и зелень спассеровать, перемешать с хлебом, изюмом, водой, нарезанными кубиками яблоками. Использовать для фаршировання птицы.

НАЧИНКА ХЛЕБНАЯ С ЛУКОМ

По 100 г хлеба пшеничного и ржаного черствого, 250 мл воды, 80 г лука репчатого, 40 г масла растительного или маргарина, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, перец молотый, тмин, соль.

Кусочки хлеба размочить в воде, отжать, смешать с мелко нарезанным и слегка поджаренным в жире луком. Добавить яйцо, мелко рубленную зелень, пряности и приправу, перемешать. Использовать для фаршировання помидоров, кабачков, сладкого перца.

НАЧИНКА ХЛЕБНАЯ С ЯЙЦАМИ И ГРИБАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 8 яиц, 80 г масла сливочного, 75 мл сливок, 100 г грибов, 40 г ядер орехов, 20 г зелени петрушки, соль.

Масло растопить в кастрюле, влить взбитые шесть яиц. Поставить на слабый огонь. Яичницу тщательно растереть, добавить тертый хлеб, 2 сырых яйца, сливки, предварительно отваренные и нарезанные грибы, мелко рубленную зелень, толченые орехи, соль. Перемешать. Использовать для фаршировання помидоров и кабачков.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С КОЛБАСОЙ ДЛЯ ГОЛУБЦОВ

200 г хлеба пшеничного черствого, 400 г колбасы, 8 сушеных грибов, 2 яйца, перец молотый, соль.

Хлеб нарезать кусочками, замочить, после набухания отжать. Добавить мелко нарезанную вареную колбасу, предварительно замоченные и мелко нарезанные грибы, яйца, специи и хорошо перемешать. Использовать для фарширования голубцов.

ФАРШ ИЗ СУХАРЕЙ

125 г сухарей из хлеба пшеничного черствого, 60 г масла сливочного, 1 зубок чеснока, зелень петрушки, перец молотый, соль.

Толченые сухари перемешать с мелко рубленной зеленью петрушки, заправить маслом, измельченным чесноком, специями. Использовать для фарширования помидоров.

ФАРШ С ХЛЕБОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СОСИСКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 225 г картофеля, 80 г лука, 75 г зелени петрушки и укропа, 2 сосиски, 40 г масла сливочного, 20 г масла растительного, перец черный молотый, соль.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого оттенка. Лук измельчить и обжарить на растительном масле с сосисками, нарезанным кубиками картофелем. Продукты перемешать, заправить растопленным маслом, специями, зеленью. Использовать для фарширования птицы.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 600 г лука зеленого очищенного, 3 яйца, 80 г маргарина, перец, соль, зелень петрушки.

Мякиш хлеба нарезать мелкими кубиками и поджарить на жире до золотистого оттенка. Сваренные вкрутую яйца нарезать мелкими кубиками и перемешать с хлебом, измельченным луком, растопленным маргарином, специями, зеленью. Использовать для фарширования помидоров.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С ЯБЛОКАМИ И СЕЛЬДЬЮ

200 г хлеба пшеничного черствого, 180 г яблок, 2 сельди, 40 г лука, 2 яйца, 50 г масла растительного, 30 г уксуса, перец молотый.

Хлеб замочить в воде и отжать. Сельдь очистить от кожи и костей (соленую вымочить в молоке или чае). Яблоки очистить от кожуры и сердцевины. Продукты пропустить через мясорубку с луком, добавить сваренные вкрутую рубленые яйца, масло, специи. Массу хорошо вымешать. Использовать для фарширования помидоров, огурцов и картофеля.

ФАРШ ГРИБНОЙ С ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 9 грибов сушеных, 50 г масла растительного или маргарина, 40 г лука, 100 г соуса грибного (с. 165), перец молотый, соль.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и обжарить на масле. Грибы отварить, пропустить через мясорубку с пассерованным луком, специями, соусом. Перед употреблением перемешать с хлебом. Использовать для фарширования отварного картофеля, огурцов и помидоров.

ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ С ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 400 г творога, 125 г сметаны, 25 г изюма, 110 г сахара, 2 яйца, цедра лимонная.

Мякиш хлеба нарезать мелкими кубиками и перемешать с протертым творогом. Ввести сметану, изюм, тертую цедру лимона, растертые с сахаром желтки и взбитые белки. Массу хорошо вымешать и использовать для начинки блинчиков.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С СЫРОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 150 г сыра, 3 зубка чеснока, 40 г зелени петрушки.

Хлеб и сыр натереть на терке, смешать. Добавить мелко нарезанные зелень петрушки и чеснок, перемешать. Использовать для фарширования помидоров.

ФАРШ РЫБНЫЙ С ХЛЕБОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 900 г филе рыбы, 120 г лука, 80 г маргарина, 1 яйцо, 2 зубка чеснока, перец молотый, соль.

Хлеб замочить в молоке и отжать. Рыбу без кожи и костей пропустить через мясорубку с хлебом, пассерованным луком и чесноком. Добавить размягченный маргарин, яйцо, специи и хорошо перемешать. Использовать для фарширования рыбы.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С ВЕТЧИНОЙ

По 200 г хлеба пшеничного черствого, и ветчины, 125 мл молока, по 50 г масла сливочного и сметаны, перец.

Хлеб залить молоком, когда размокнет, размять, перемешать с измельченной ветчиной, маслом, сметаной, перцем. Использовать для фарширования булочек, помидоров, кабачков, перца.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С СЫРЫМ МЯСОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 400 г мяса, 2 яйца, 80 г лука репчатого, перец, тмин, соль.

Хлеб замочить в воде, после набухания отжать. Мясо пропустить через мясорубку с хлебом. Добавить мелко нарезанный пассерованный лук, яйца, специи и пряности, перемешать. Использовать для приготовления голубцов и фарширования кочанов капусты.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С ОТВАРНЫМ МЯСОМ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и бульона мясного, 300 г мяса отварного, 100 г масла сливочного, 80 г лука, перец, лимонный сок, соль.

Хлеб залить бульоном. Отварное мясо нарезать кубиками, обжарить на масле, смешать с мелко нарезанным жареным луком и хлебом. Массу вымешать, заправить специями, соком. Использовать для фарширования булочек, помидоров, перца, кабачков.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ

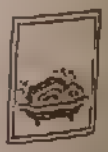
По 200 г хлеба пшеничного черствого и печени, 125 мл молока, 80 г лука, 3 яйца, 60 г масла сливочного, перец, соль.

Хлеб размочить в молоке. Печень нарезать ломтиками, слегка поджарить на масле и пропустить через мясорубку с хлебом. Добавить мелко рубленный пассерованный лук, желтки, взбитые белки, специи. Вымешать и использовать для фарширования помидоров.

ФАРШ ХЛЕБНЫЙ С МЯСОМ И СЕЛЬДЬЮ

По 200 г хлеба пшеничного (без корки) и мяса отварного, по 100 г филе сельди и картофеля отварного, 1 яйцо, 40 г масла сливочного, 250 мл молока, перец черный молотый.

Хлеб размочить в молоке, пропустить через мясорубку вместе с филе сельди, мясом и картофелем, добавить рубленое сваренное вкрутую яйцо и масло. Массу хорошо вымешать и поперчить. Использовать для фарширования булочек и батонов.



СЛАДКИЕ БЛЮДА ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА

ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА

КИСЕЛЬ ИЗ РЖАНЫХ СУХАРЕЙ

По 100 г сухарей ржаных и сахара, 50 г крахмала картофельного, 25 г цедры лимона, 1 л воды.

Сухари залить горячей водой и оставить на сутки. Настой процедить, а сухари отжать. В настой добавить сахар, натертую цедру лимона и довести до кипения. Помешивая, влить разведенный в холодной воде крахмал, довести до кипения, охладить. Чтобы на поверхности не образовалась пленка, посыпать сахаром.

КИСЕЛЬ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С СУХОФРУКТАМИ

200 г хлеба ржаного черствого, 2 л воды, по 100 г сухофруктов и сахара, 40 г крахмала картофельного, 125 мл молока или сливок.

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить и подрумянить. Залить водой, добавить замоченные заранее фрукты и кипятить до разваривания. Процедить через сито. В жидкость всыпать сахар, вскипятить, влить разведенный в воде крахмал и, помешивая, опять прокипятить. Кисель подать с молоком или сливками.

КИСЕЛЬ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА СО СЛИВКАМИ ИЛИ МОРОЖЕНЫМ

200 г хлеба ржаного черствого, по 100 г сахара, сливок или мороженого, 20 г крахмала картофельного, корица, 1,5 л воды.

Хлеб залить водой, прокипятить. Слегка охладить, протереть, добавить разведенный в воде крахмал, сахар и корицу. Смесь снова довести до кипения и охладить. Подать со сливками или мороженым.

КИСЕЛЬ ИЗ ХЛЕБНОГО КВАСА

1 л кваса хлебного, 150 г сахара, 45 г крахмала картофельного, 200 мл воды.

Квас процедить, всыпать сахар и довести до кипения. Тонкой струйкой влить, постоянно помешивая, разведенный в воде крахмал. Как только кисель закипит, снять с огня, разлить в стаканы или вазочки.

ХЛЕБ С КЛЮКВЕННЫМ СИРОПОМ ПО-ЛАТЫШСКИ

200 г хлеба ржаного черствого, 250 г сиропа, 125 мл молока; для сиропа: по 125 мл воды и клюквенного сока, по 25 г сахара и меда.

Хлеб накрошить, залить клюквенным сиропом, дать постоять. Подать с молоком. Для приготовления сиропа вскипятить воду с сахаром, добавить сок и мед.

ЖЕЛЕ ХЛЕБНОЕ

120 г хлеба ржаного черствого, 120 мл сливок или сиропа плодово-ягодного, 600 мл воды, 80 г сахара, кислота лимонная, желатин.

Хлеб поджарить, залить кипятком, оставить на 2—3 часа и процедить. В жидкость добавить сахар, растворенный желатин, кислоту, прогреть, процедить, разлить в формочки, дать застыть. Подать со взбитыми сливками или сиропом.

МУСС ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

160 г хлеба ржаного черствого, 100 г сахара, 20 г желатина, 80 г сиропа ягодного, 400 мл воды, корица.

Хлеб залить водой, добавить сахар, корицу, сироп. Все протереть. Желатин залить холодной кипяченой

водой в соотношении 1 : 4 и поставить для набухания на 40 минут. Затем подогреть до полного растворения. Хлебную смесь взбить с желатином, разлить в формы и охладить. Перед подачей полить ягодным сиропом или вареньем.

МУСС ХЛЕБНЫЙ С МОЛОКОМ

150 г хлеба ржаного черствого, 100 г сахара, 15 г крупы манной, 50 мл сока яблочного, 300 мл воды, 1 л молока, кислота лимонная.

Хлеб нарезать, подсушить в духовке, залить кипятком и дать постоять. Затем протереть сквозь сито, добавить сок, приправы, вскипятить и, помешивая, всыпать тонкой струйкой крупу. Варить до готовности. Массу хорошо взбить и горячую выложить в форму, дать остыть, нарезать на порции. Подать с молоком.

ЖЕЛЕ С СУХАРИКАМИ

100 г сухариков пшеничных, 220 г сахара, 250 мл малинового или вишневого сока, 1 л воды, 45 г желатина.

Сахар растворить в горячей воде, довести до кипения, слегка охладить и добавить предварительно замоченный в холодной воде желатин. Подогреть до растворения желатина, влить сок, процедить и, помешивая, ввести тонкой струйкой толченые сухарики. Разлить в формочки, охладить. Перед подачей формочки на несколько секунд опустить в горячую воду, накрыть тарелкой и переложить в нее желе.

МУСС ХЛЕБНЫЙ С СИРОПОМ

150 г хлеба ржаного, 750 мл воды, 100 г сахара, 60 г желатина, 7 г корицы, 120 г сиропа.

Хлеб натереть на терке, залить кипящей водой, всыпать корицу, сахар и перемешать. Набухший желатин растворить на водяной бане. Хлебную массу взбить, добавляя струйкой растворенный желатин, вылить в формы и поставить в холодильник. Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду, накрыть тарелкой, выложить на нее мусс и полить фруктово-ягодным сиропом.

МУСС ХЛЕБНЫЙ С КЛЮКВОЙ

150 г хлеба ржаного, 100 г сахара, 30 г клюквы, 750 мл воды, 60 г желатина, корица.

Хлеб натереть на терке, добавить клюквенный сок, воду, сахар и корицу. Довести до кипения, слегка охладить и, помешивая, ввести растворенный желатин. Затем массу охладить до температуры 16—18 °С и взбить. Разлить в гофрированные формы, поставить на холод. Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду, накрыть тарелкой, выложить на нее мусс.

КРЕМ ИЗ РЖАНЫХ СУХАРЕЙ

100 г сухарей ржаных, 500 мл сливок 35%-ной жирности или сметаны, 200 г сахара, по 5 г желатина и сахара ванильного, 50 г цукатов, ягоды из варенья или отварной чернослив.

Сливки или сметану взбить, всыпать пряности, сахар, молотые сухари, помешивая , влить разведенный желатин, добавить мелко нарезанные цукаты. Массу переложить в форму и поставить в холодильник. Охлажденный крем выложить на блюдо и украсить ягодами из варенья, компота или черносливом.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

200 г хлеба ржаного черствого, 200 мл сливок 35%-ной жирности, по 160 г смородины черной, сахара и воды, варенье.

Ягоды черной смородины протереть, положить в кипящий сахарный сироп и варить 2—3 минуты на слабом огне. Тертый мякиш и пюре, чередуя, уложить в салатницу, повторяя эту операцию дважды. Блюдо оформить взбитыми сливками, тертым хлебом и вареньем.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

200 г хлеба пшеничного или ржаного черствого, 200 мл молока, 100 г ягод малины, клубники и земляники, 50 г сахара.

Хлеб натереть на терке, сверху положить ягоды, посыпать сахаром и залить охлажденным молоком.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С ЧЕРНИКОЙ

250 г сухарей пшеничных, 1 кг черники, 125 г сахара (из них 50 г для сухарей), по 50 г масла сливочного и сахарной пудры, 1/2 лимона, миндаль или орехи.

В тертые сухари всыпать сахар и, помешивая, слегка обжарить на масле. Свежую чернику пересыпать сахаром, влить немного воды и чуть-чуть поварить. Ягоды и сухари, чередуя, уложить в салатницу и поставить на холод. Сок смешать с сахарной пудрой и залить им охлажденное блюдо. Сверху посыпать рубленым миндалем или орехами.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С ВИШНЯМИ

260 г хлеба пшеничного черствого, 400 г вишни, 160 г сметаны.

Вишни без косточек засыпать сахаром, дать постоять до выделения сока. Хлеб натереть на терке, смешать с соком и выложить в вазочки или на тарелки. Сверху разложить ягоды и полить сметаной.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С АБРИКОСОВЫМ ПЮРЕ

По 240 г хлеба пшеничного или ржаного черствого и абрикосов, 80 г сахара, по 120 мл воды и сливок 35%-ной жирности, кислота лимонная, 20 г пудры сахарной.

Свежие абрикосы без косточек залить горячей водой и кипятить 6 минут. Протереть их с отваром, всыпать сахар, кислоту и нагреть до кипения. Тертый хлеб смешать с пюре. Массу выложить горкой в форму, украсить взбитыми с сахарной пудрой сливками.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С ЯБЛОЧНЫМ ПЮРЕ И ВАРЕНЬЕМ

По 200 г хлеба ржаного черствого и сахара, 500 г яблок, 100 г варенья, 2 белка, 1 лимон, 20 г масла сливочного, фрукты свежие или консервированные.

Яблоки запечь в духовке и протереть сквозь сито. Варенье растереть с сахаром, перемешать с яблочным пюре, добавить взбитые белки и сок лимона, хорошо

взбить. Измельченный на терке хлеб слегка обжарить на масле, выложить в посуду, прослаивая приготовленной массой. Украсить фруктами.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С ЧЕРНОСЛИВОМ И СЛИВКАМИ

240 г хлеба ржаного черствого, 200 г чернослива без косточек, по 80 г сахара и сливок 35%-ной жирности, 20 г пудры сахарной, сахар ванильный.

Чернослив залить кипятком и припустить. Протереть, всыпать сахар, проварить на слабом огне 5 минут, добавить ванильный сахар и перемешать. Охлажденное пюре смешать с тертым хлебом, выложить горкой в вазочки, украсить взбитыми с сахарной пудрой сливками.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

280 г хлеба пшеничного черствого, по 60 г маргарина сливочного, сахара и изюма, 250 г яблок, 1 апельсин, 120 г сметаны, 40 г пудры сахарной, корица.

Натертый хлеб обжарить на жире. Яблоки без сердцевины уложить на противень, подлить немного воды и запечь в горячей духовке. Охладить, протереть, добавить сахар, цедру апельсина, изюм и перемешать. Массу смешать с поджаренным хлебом, выложить в вазочки или на тарелку, залить смешанной с сахарной пудрой и корицей сметаной. Это блюдо можно приготовить и без изюма.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С ЯБЛОКАМИ, МЕДОМ И ОРЕХАМИ

160 г хлеба пшеничного черствого, 220 г яблок, 60 г меда, 30 г ядер орехов, 40 мл сливок 35%-ной жирности, 10 г пудры сахарной.

Яблочное пюре приготовить, как указано выше. Орехи подсушить в духовке, измельчить, положить в подогретый мед и перемешать с пюре и натертым хлебом. Массу выложить горкой на блюдо, посыпать тертым хлебом. Украсить взбитыми с сахарной пудрой сливками.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ, ПРОСЛОЕННЫЙ ЯБЛОКАМИ И ТВОРОГОМ

По 200 г хлеба ржаного черствого и сахара, 200 мл сливок, 500 г яблок, 300 г творога, 100 мл воды, корица.

Натертый хлеб смешать с корицей и сахаром. Творог протереть, добавить сахар, взбитые сливки и перемешать. Дольки яблок сварить в сахарном сиропе. Подготовленные продукты уложить слоями (верхний слой из хлеба). Украсить взбитыми сливками и ломтиками яблок. Поставить на час в холодильник.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С КУРАГОЙ И СЛИВКАМИ

300 г хлеба ржаного черствого, 200 г кураги, 75 г сахара, кислота лимонная, 30 мл сливок, 20 г пудры сахарной.

Предварительно замоченную курагу отварить в этой же воде, протереть через сито, всыпать приправы и тертый хлеб, перемешать. Массу выложить на блюдо, украсить сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

ТЕРТЫЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ С БРУСНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ

360 г хлеба ржаного черствого, 200 г варенья брусничного, 100 мл сливок, 250 мл молока.

Мякиш хлеба натереть на терке, добавить варенье и перемешать. Массу выложить на блюдо горкой, украсить взбитыми сливками и вареньем. Сверху посыпать молотыми сухарями. Молоко подать отдельно.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ СО ВЗБИТОЙ СМЕТАНОЙ ИЛИ СЛИВКАМИ

По 200 г мякиша батона черствого и сметаны или сливок, 40 г масла сливочного, по 30 г варенья любого и сахара.

Тертый батон обжарить на жире. Сметану или сливки взбить с сахаром. Охлажденный поджаренный батон перемешать со взбитой сметаной. Массу выложить горкой на тарелку, полить вареньем. Варенье можно заменить вишневым соусом.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ ПРОСЛОЕННЫЕ

60 г хлеба ржаного черствого, 200 мл сливок 35%-ной жирности, 30 г пудры сахарной, 100 г варенья.

Сливки взбить с сахаром. В вазочку или креманку уложить слоями тертый хлеб и сливки. Подать с вареньем.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ

240 г хлеба пшеничного черствого, по 300 г моркови и яблок, 120 мл воды, 60 г сахара, 8 г корицы, 80 мл сливок 35%-ной жирности, 20 г пудры сахарной.

Вареную очищенную морковь и свежие яблоки без сердцевины натереть на терке, влить немного воды, всыпать сахар и припустить на слабом огне 8 минут. Массу охладить, перемешать с тертым хлебом и молотой корицей. Уложить в вазочку, украсить взбитыми с сахарной пудрой сливками.

ТЕРТЫЙ ХЛЕБ С ТЫКВОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

По 240 г хлеба ржаного черствого и тыквы, 160 г чернослива, по 80 мл молока и сливок 35%-ной жирности, 60 г сахара, 20 г пудры сахарной.

Тыкву нарезать кусочками, добавить молоко и часть сахара и на слабом огне довести до готовности. Затем положить отваренный чернослив без косточек, всыпать оставшийся сахар, нагреть до кипения и охладить. Полученную массу перемешать с тертым хлебом, выложить в салатницу и украсить взбитыми с сахарной пудрой сливками.

ЦУКАТЫ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

По 300 г хлеба ржаного черствого и сахара, 15 г тмина, кислота лимонная, 375 мл воды.

Хлеб нарезать мелкими кубиками. Тмин прокипятить 15 минут и процедить. В отвар всыпать приправы и продолжить кипячение 5—10 минут. Затем положить хлеб и варить еще столько же. Готовые цукаты охладить.

ДЕСЕРТ ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА ПО-ЭСТОНСКИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 40 г сахара, 20 г масла сливочного, 160 мл сливок 35%-ной жирности, 120 г варенья.

Тертый хлеб смешать с сахаром и, постоянно помешивая, обжарить на масле. Сливки взбить. В креманку выложить подготовленный хлеб, на него — взбитые сливки. Украсить вареньем.

ГОРЯЧИЕ ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА

СУФЛЕ ИЗ СУХАРЕЙ С БРЫНЗОЙ

По 250 г сухарей пшеничных и брынзы, 250 мл молока, 4 яйца, 100 г масла сливочного, 1/2 лимона, сахар ванильный, 25 г муки.

Молотые сухари залить молоком. Желтки, сахар, пряности, цедру лимона и брынзу размешать, добавить взбитые белки и замоченные сухари и перемешать. Готовую массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Полить маслом и выпечь. Это блюдо можно приготовить без брынзы и цедры лимона. Подать горячим.

СУФЛЕ ИЗ СУХАРЕЙ С МОРКОВЬЮ И ИЗЮМОМ

250 г сухарей пшеничных, 100 мл молока, 100 г изюма, 400 г моркови, 50 г сахара, 2 яйца, 75 г масла сливочного.

Сухари замочить в молоке, смешать с протертой припущенной морковью, добавить распаренный изюм, сахар, взбитые отдельно желтки и белки. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запечь в духовке. Готовое суфле полить маслом или сметаной.

Изюм можно заменить твердым сыром.

СУФЛЕ ИЗ МОРКОВИ, ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

По 240 г моркови и цветной капусты, 120 г горошка зеленого, 140 г сухарей пшеничных, 80 мл молока, 30 г

сахара, 2 яйца, 80 г масла сливочного, 10 г маргарина.

Нарезанную морковь потушить с молоком и маслом. Капусту и горошек отварить. Готовые овощи пропустить через мясорубку, добавить замоченные в молоке сухари, сахар, желтки, взбитые белки и вымешать. Массу выложить в смазанные жиром формочки, поверхность разровнять и варить на пару. Подать с маслом.

Суфле можно приготовить без моркови и горошка.

СУФЛЕ ИЗ МОРКОВИ С СУХАРЯМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

200 г сухарей пшеничных, 400 г моркови, 2 яйца, 100 мл молока, 160 г чернослива, по 40 г сахара и масла сливочного, 20 г маргарина.

Припущенную и протертую морковь смешать с желтками и замоченными в молоке молотыми сухарями. Чернослив отварить с сахаром, протереть. Все тщательно перемешать, ввести взбитые белки и снова перемешать. Смесь выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запечь в духовом шкафу. Готовое суфле полить растопленным маслом.

СУФЛЕ ИЗ МОРКОВИ С ХЛЕБОМ И СЫРОМ

150 г хлеба пшеничного черствого, 600 г моркови, 75 г сыра, 125 мл сливок, 6 яиц, 25 г муки, 160 г масла сливочного, 50 г сахара, соль.

Нарезанную морковь потушить в масле до готовности и протереть. Мякиш хлеба замочить в молоке, отжать, протереть сквозь сито, перемешать с морковным пюре, добавить сырые желтки и сливки, муку и приправы, взбить. Затем влить взбитые белки и вымешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, заполнить подготовленной массой, разровнять поверхность, смазать желтком, посыпать тертым сыром и сбрызнуть маслом. Запечь в духовом шкафу до образования золотистой корочки.

СУФЛЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ С СУХАРЯМИ

240 г сухарей пшеничных, 480 г грибов, 60 г маргарина сливочного, 4 яйца, 120 мл молока, 20 г маргарина столового, 40 г масла сливочного, соль.

Грибы отварить, нарезать, переложить в кастрюлю и тушить на сливочном маргарине на слабом огне 15 минут. Растертые сырые яичные желтки перемешать с замоченными в молоке молотыми сухарями, охлажденными грибами и постепенно ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанный жиром сотейник и запекать в духовке 20—25 минут. Подать, полив растопленным маслом.

СУФЛЕ ИЗ АБРИКОСОВ ИЛИ СЛИВ С СУХАРЯМИ

130 г хлеба пшеничного черствого, 240 г абрикосов или слив, 160 г сахара, 340 г белков яичных, 10 г маргарина сливочного, 600 мл молока или сливок, 20 г пудры сахарной.

Плоды без косточек положить в кастрюлю, влить немного воды, припустить, остудить и протереть через сито. В пюре добавить тертый хлеб, сахар и, помешивая, проварить до загустения. Затем ввести взбитые белки и перемешать. Сковороду смазать жиром, массу уложить горкой и выпечь. Подать суфле с молоком или сливками, посыпав пудрой.

СУФЛЕ ИЗ ХЛЕБА С ОРЕХАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл молока, 40 г масла сливочного, 100 г орехов, по 50 г сахара и изюма, 3 яйца, сахар ванильный, цедра лимона или апельсина, сок фруктовый, варенье или сироп.

К замоченному в молоке и растертому хлебу добавить растопленное масло, измельченные ядра орехов, растертые с сахаром желтки, натертую цедру, изюм и ванильный сахар. Продукты перемешать, ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпечь в духовом шкафу. Суфле подать с фруктовым вареньем, соком или сиропом.

СУФЛЕ ЯИЧНОЕ С СУХАРЯМИ

100 г сухарей пшеничных, 100 мл молока, 2 яйца, 150 г сыра твердого, 50 г масла сливочного, соль.

Тертый сыр с молоком нагреть (до плавления сыра),

добавить сухари, взбитые яйца, соль. Массу выложить в смазанную маслом форму и поставить на водяную баню.

СУФЛЕ ИЗ ХЛЕБА

200 г хлеба пшеничного, 250 мл молока, 20 г масла сливочного, 6 яиц, 75 г сахара.

Мякиш хлеба замочить в молоке, размять. Добавить растопленное сливочное масло, растертые с сахаром желтки и взбитые белки. Массу осторожно вымешать, чтобы белки не осели, и выложить в смазанную маслом форму. Сверху посыпать сахаром и запечь в духовке или довести до готовности на водяной бане. Подать со сметаной или сладким фруктово-ягодным соусом.

СУФЛЕ ИЗ БУЛОЧЕК С ОРЕХАМИ МИНДАЛЯ И ИЗЮМОМ

200 г булки, 250 мл молока, 120 г масла сливочного, 8 яиц, по 125 г ядер миндаля и изюма, 75 г сахара, цедра лимона или апельсина, корица.

Булочки замочить в молоке, протереть, смешать с растопленным маслом. Добавить растертые с сахаром желтки, ядра молотого миндаля или грецкого ореха, цедру, изюм, корицу и взбитые белки. Массу перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запечь в духовке до готовности. Подать со сметаной или фруктово-ягодным соусом.

СУФЛЕ ИЗ ТВОРОГА С СУХАРЯМИ И ШПИНАТОМ

По 200 г сухарей пшеничных молотых и шпината, 440 г творога, 350 мл молока, 2 яйца, по 40 г сахара и масла сливочного или 120 г сметаны.

Творог пропустить через мясорубку и смешать с замоченными в молоке сухарями, пюре из тушеного шпината, желтками, сахаром и взбитыми белками. Массу выложить в смазанную жиром форму и запечь. Подать суфле, полив растопленным маслом или сметаной.

СУФЛЕ ИЗ МЯСА С ТВОРОГОМ И ХЛЕБОМ

120 г хлеба пшеничного черствого, 120 мл молока, 300 г говядины, 240 г творога, 2 яйца, 40 г масла сливочного, по 20 г сыра и маргарина.

Отваренное мясо, творог, замоченный в молоке хлеб пропустить через мясорубку 2 раза. Добавить желтки, масло и хорошо вымешать, ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную маргарином форму, поверхность разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь. Подать с овощным пюре, полив растопленным маслом.

КАША ИЗ ПШЕНИЧНЫХ БУЛОЧЕК

200 г булочек, 500 мл молока, 50 г сахара, 20 г масла сливочного, 100 г пюре из печеных яблок, соль.

Черствые булочки нарезать кубиками, подсушить в духовке, залить кипящим сладким молоком, дать набухнуть, протереть через сито и прокипятить. В приготовленную кашу добавить пюре из печеных яблок. Подать , заправив маслом.

«ЗОЛОТАЯ» КАША

200 г хлеба пшеничного черствого, 250 мл молока, 1 яйцо, 200 г моркови, 25 г сахара, 20 г масла сливочного, соль.

Хлеб замочить в молоке, добавить мелко натертую морковь, яйцо, приправы, размешать. Массу выложить на смазанную жиром сковороду, запечь в духовом шкафу до золотистой корочки.

КОЛБАСКИ ХЛЕБНО-СМЕТАННЫЕ СЛАДКИЕ

200 г хлеба пшеничного черствого, 100 г масла сливочного, 125 г сметаны, 2 яйца, по 50 г изюма и сахара, 30 г муки.

Хлеб натереть на терке, добавить растертое со сметаной масло, яйца, изюм, сахар, перемешать. Из массы сформовать колбаски, обвалять их в муке и обжарить в сливочном масле. Подать со сметаной или сладким фруктово-ягодным соусом.

ПУДИНГ ИЗ РЖАНЫХ СУХАРЕЙ АРОМАТНЫЙ

240 г сухарей ржаных, 100 г сахара, 4 яйца, 40 г масла сливочного, 1 лимон, 20 г пудры сахарной, 120 мл сливок, 20 г маргарина, гвоздика или корица.

Желтки смешать с растертыми добела с сахаром и маслом молотыми сухарями. Добавить мелко истолченную гвоздику или корицу, лимонную цедру и перемешать. Ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и запечь до золотистой корочки. Готовый пудинг выложить на тарелку, посыпать пудрой и подать со сливками.

ПУДИНГ СУХАРНЫЙ

300 г сухарей ржаных, по 100 г сметаны, сахара, 6 яиц, 40 г масла сливочного, корица.

В молотые сухари влить растопленное масло, тщательно растереть, добавить сметану, желтки, корицу, сахар и взбитые белки. Массу перемешать, переложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке. Готовый пудинг выложить на тарелку или блюдо и полить растопленным маслом.

ПУДИНГ СУХАРНЫЙ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

240 г сухарей ржаных, по 40 г муки и масла сливочного, 4 яйца, по 120 г сахара и меда, 60 г ядер орехов, по 20 г сахарной пудры и маргарина.

Желтки растереть с сахаром, постепенно прибавляя размягченное масло. Всыпать сухари, муку, измельченные орехи и размешать. Затем ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и запекать 25 минут. В середине готового пудинга сделать углубление, заполнить его медом, закрыть хлебной корочкой и посыпать пудрой.

ПУДИНГ СУХАРНЫЙ СО СМЕТАНОЙ ИЛИ СЛИВКАМИ

400 г сухарей ржано-пшеничных, 100 г сахара, 100 мл сливок, 5 яиц, 1 лимон, 40 г масла сливочного, 50 г пудры сахарной.

Толченые сухари просеять, добавить сметану, взбитые яйца, сахар, цедру лимона и сок. Все перемешать. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запечь. Подать со сметаной или сливками.

ПУДИНГ СУХАРНЫЙ С ЦУКАТАМИ

400 г сухарей белых, 800 мл молока, 5 яиц, по 150 г сахара и цукатов, 50 г масла сливочного.

Молотые сухари залить горячим молоком, смешанным с желтками и сахаром. В смесь добавить цукаты, взбитые белки, перемешать, выложить в смазанную маслом форму и выпечь.

ПУДИНГ СУХАРНЫЙ ИЗ КОЛЬРАБИ С ЯБЛОКАМИ

150 г сухарей пшеничных, 300 г кольраби, 225 г яблок, 120 мл молока, по 30 г масла сливочного и сахара, 1 яйцо, 15 г маргарина, корица, соль, сметана.

Нашинкованную соломкой кольраби потушить с молоком и маслом (половина нормы) до полуготовности. Добавить нашинкованные яблоки, сахар, корицу и тушить еще 10 минут. Всыпать молотые сухари, дать им впитать жидкость. После этого перемешать с желтками и взбитыми белками. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, сбрызнуть маслом и запечь. Подать со сметаной.

ПУДИНГ ИЗ ШПИНАТА С ХЛЕБОМ

90 г хлеба белого черствого, 300 г шпината, 100 мл молока, по 30 г масла сливочного, сахара, 1 яйцо, 10 г сухарей, цедра, 100 г соуса фруктового или 60 г сметаны.

Шпинат отварить, откинуть на дуршлаг и протереть через сито. Мякиш хлеба залить горячим молоком, добавить растертые с сахаром желтки, масло, цедру лимона, хорошо вымешать, а затем ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, накрыть крышкой и варить на водяной бане. Готовый пудинг выложить на блюдо. Подать с фруктовым соусом или со сметаной.

ПУДИНГ СУХАРНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ЦУКАТАМИ

По 100 г сухарей пшеничных, сахара, цукатов тертых и масла сливочного, 500 г моркови, 6 яиц, соль, 125 г сметаны.

Морковь отварить, натереть на терке, добавить желтки, сухари, сахар, сметану, соль, хорошо вымешать, ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом форму и выпечь. Подать со сметаной.

ПУДИНГ МОРКОВНО-ЯБЛОЧНЫЙ С БУЛКОЙ

200 г булки черствой, по 400 г моркови и яблок, 200 мл молока, 1 яйцо, 40 г пудры сахарной, 15 г сухарей.

Булку замочить в горячем молоке. Морковь сварить, протереть, смешать с тертыми сырыми яблоками, протертой хлебной массой, сахаром и взбитым яйцом. Массу выложить в подготовленную форму, накрыть промасленной бумагой и варить на водяной бане.

ПУДИНГ МОРКОВНО-ТВОРОЖНЫЙ С СУХАРЯМИ

По 100 г сухарей и сахара, 500 г моркови, 150 г творога, 2 яйца, 20 г масла сливочного, 125 мл сиропа малинового или земляничного.

Третью часть молотых сухарей смешать с натертой морковью, протертым через сито творогом, желтками и сахаром, ввести взбитые белки. Массу вымешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную оставшимися сухарями форму, закрыть промасленной бумагой и варить на водяной бане. Готовый пудинг переложить на блюдо, полить сиропом.

ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ С СУХАРЯМИ

100 г сухарей ржаных, 320 г тыквы, 2 яйца, 40 г сахара, 20 г масла сливочного, 10 г маргарина, 2 г корицы.

Тыкву нарезать ломтиками, добавить растертые с сахаром желтки, размягченное масло, корицу и молотые сухари. Перемешать, ввести взбитые белки. Массу выложить в подготовленную форму и выпечь.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ТЫКВОЙ, ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

100 г хлеба пшеничного черствого, 350 г тыквы, 40 мл молока, 450 г яблок, по 50 г изюма и сахара, 1 яйцо, 17 г масла растительного, сметана.

Тыкву нарезать кубиками, залить молоком, немного поварить, добавить мелко нарезанные яблоки, сахар и варить до готовности. В конце варки всыпать тертый хлеб и изюм. Массу перемешать, охладить, выложить на смазанную и посыпанную сухарями форму, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Перед подачей пудинг разрезать на порции и полить маслом. Отдельно подать сметану.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ЯБЛОКАМИ И АБРИКОСОВЫМ СОУСОМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 300 мл молока, 2 яйца, 250 г яблок, 75 г сахара, 25 г сухарей, 40 г масла сливочного, 200 г соуса абрикосового, сахар ванильный.

Мякиш хлеба нарезать кубиками, залить горячим молоком с желтками и сахаром. Нарезанные дольками яблоки перемешать с хлебной массой, ванилином и взбитыми белками, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпечь в духовом шкафу. Перед подачей пудинг полить соусом.

В пудинг можно добавить 120 г изюма и 4 г корицы.

ПУДИНГ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ

200 г хлеба ржаного черствого, 700 г яблок, 25 г крупы манной, 50 г сахара, 2 яйца, 250 мл молока.

Хлеб нарезать, слегка подсушить и перемешать с натертыми яблоками (75 % нормы), крупой, сахаром, желтками, молоком, взбитыми белками. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, украсить дольками яблок и запечь в духовке.

ПУДИНГ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ОРЕХАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

240 г хлеба ржаного черствого, 2 яйца, 100 г сахара, 120 г чернослива, 40 г масла сливочного, 160 г ядер орехов, цедра лимона, 20 г маргарина.

Хлеб без корки замочить в воде, растереть и отжать. Добавить растертые с сахаром желтки, отваренный с сахаром и протертый чернослив, масло, цедру, измельченный миндаль или орехи, взбитые белки. Массу перемешать, выложить в смазанную жиром форму. Сверху положить чернослив без косточек и запечь при температуре 230 °С.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ, ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

300 г хлеба ржаного черствого, 3 желтка, 75 г сахара, 120 г масла сливочного, 200 мл сока яблочного, по 50 г изюма, цедры лимона, ядер орехов, соль.

Яичные желтки, сахар, масло взбить, добавить замоченный в соке хлеб, изюм, цедру, измельченные орехи и соль. Продукты перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму и варить на водяной бане.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ОРЕХАМИ И АБРИКОСОВЫМ СОУСОМ

200 г батона черствого, 2 яйца, 80 г ядер орехов, 80 мл молока, 60 г сахара, 30 г масла сливочного, 100 г соуса абрикосового.

Мякиш батона замочить в молоке. Ядра орехов слегка подсушить и пропустить через мясорубку или измельчить. Желтки растереть с сахаром. Продукты перемешать, добавить растопленное масло и взбитые белки. Массу выложить в смазанную жиром форму и печь при температуре 230 °С 20—25 минут. Пудинг подать горячим, полив соусом.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ОРЕХАМИ И ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ

250 г хлеба пшеничного черствого без корки, по 150 г орехов грецких и сахара, 375 мл молока, по 100 г масла

сливочного, сметаны или сливок, сухарей молотых и соуса ванильного.

Мякиш хлеба замочить в молоке. Подсушенные ядра орехов пропустить через мясорубку. Желтки растереть с сахаром. Продукты перемешать, добавить растопленное масло. Массу выложить в смазанную маслом форму и запечь. Пудинг подать горячим, полив взбитыми сливками или сметаной и соусом. Соус можно подать отдельно.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ИЗЮМОМ

500 г хлеба пшеничного черствого, 500 мл молока, 80 г масла сливочного или маргарина, 3 яйца, 125 г сметаны, 100 г изюма, сахар ванильный, соль.

Хлеб нарезать кубиками, залить горячим молоком. Масло и желтки растереть, добавить продукты, предусмотренные рецептурой, хлеб и взбитые белки. Массу выложить в смазанную жиром форму и варить на водяной бане.

ПУДИНГ СЛАДКИЙ ИЗ СУХАРЕЙ И ЯБЛОК

300 г сухарей ржаных, 400 г сахара, 500 г яблок, 40 г масла сливочного, 250 г соуса абрикосового.

Сухари измельчить, просеять. В смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму уложить слой ломтиков яблок и посыпать сахаром, на него — слой сухарей с сахаром. Так же повторить еще раз. Выпекать в горячей духовке. Выложить на блюдо и подать с соусом.

ПУДИНГ ИЗ ЧЕРСТВОЙ БУЛКИ С ЯГОДАМИ

400 г булки черствой, 300 мл молока, 2 яйца, 100 г ягод, 4 г пудры сахарной.

Булку или батон замочить в молоке, растереть, всыпать сахар и, помешивая, ввести взбитые яйца. Смесь выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запечь. Перед подачей полить ягодным соком и посыпать сахарной пудрой.

ПУДИНГ ИЗ ЧЕРСТВОЙ БУЛКИ С КРЕМОМ

400 г булки черствой, 60 г масла сливочного, 250 мл молока, 2 яйца, по 25 г муки и пудры сахарной.

Мякиш булки нарезать ломтиками, смазать маслом и уложить их слоями в смазанную жиром форму. Муку растереть с молоком и пудрой и, не переставая помешивать, довести до кипения. Хлеб полить приготовленным кремом и запекать в духовке 30 минут.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ ПО-НЕМЕЦКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 400 мл молока, 4 яйца, 80 г сахара, 60 г орехов, 12 г корицы, 1 г сахара ванильного, 50 г изюма; для соуса: 130 г фруктов, 40 г сахара, 4 г желатина.

Мякиш хлеба нарезать ломтиками и замочить в молоке. Желтки растереть с сахаром, добавить хлеб, пряности, промытый и размягченный изюм, взбитые белки и размешать. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, посыпать дробленными орехами и выпечь. Подать с соусом из фруктов.

ПУДИНГ ОМЛЕТНЫЙ В ХЛЕБЕ С ДЖЕМОМ ПО-ШОТЛАНДСКИ

75 г хлеба белого тертого, 500 мл молока, по 25 г масла сливочного и пудры сахарной, 2 яйца, 150 г джема или варенья малинового, 100 мл сливок.

Хлеб залить разведенным в теплом молоке маслом, добавить треть пудры, размешать и оставить на 30 минут для размокания, ввести желтки. Перелить в широкую жароустойчивую посуду и запекать в горячей духовке при температуре 180 °С полчаса. Поверхность испеченного омлета намазать слегка прогретым джемом, свернуть в виде рулета, положить в порционную сковороду, посыпать пудрой и запечь в духовке до образования румяной корочки. Подать со сливками.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ПОВИДЛОМ

200 г булки тертой, 400 г повидла, 100 г сметаны, 8 яиц, сахар.

Тертую булку смешать с повидлом и желтками, добавить сметану, сахар, взбитые белки. Массу хорошо перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и варить на пару около часа.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ

300 г хлеба пшеничного черствого, 2 яйца, 100 г сахара, 200 мл молока, 10 г сахара ванильного, 30 г масла сливочного, 40 г пудры сахарной.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить в жарочном шкафу. Яйца растереть с сахаром, развести молоком, всыпать ванильный сахар. Продукты перемешать, выложить в смазанную маслом форму и поставить на час на водяную баню. Готовый пудинг нарезать и посыпать пудрой.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ЦЕДРОЙ АПЕЛЬСИНА ПАРОВОЙ

300 г хлеба пшеничного черствого, 100 г сухарей белых, 100 мл молока, по 50 г масла сливочного и изюма, 150 г сахара, 5 яиц, 30 г цедры апельсиновой.

Хлеб замочить в молоке и отжать. Масло растереть с сахаром и желтками, добавить хлебную массу, цедру, изюм и перемешать. Ввести взбитые белки, молотые сухари. Массу выложить в смазанную и посыпанную сухарями форму и поставить на водяную баню на 45 минут.

ПУДИНГ ИЗ ХЛЕБА ИЗЮМНО-МИНДАЛЬНЫЙ

400 г хлеба черного, 300 мл молока, 3 яйца, 80 г сахара, по 50 г изюма и миндаля, 30 г масла сливочного, 20 г сухарей панировочных, сироп фруктовый.

Тертый хлеб залить кипящим молоком. Как только масса хорошо набухнет, добавить желтки, сахар, изюм, миндаль, растопленное масло и размешать. Ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Запекать в духовке или варить на водяной бане около часа. Подать с фруктовым сиропом.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ЯЙЦАМИ

400 г хлеба ржаного тертого, 100 г масла сливочного, 100 мл молока кислого, 5 яиц, 150 г сахара, корица, гвоздика, варенье.

Тертый хлеб, смешанный с растопленным маслом, растереть. Добавить молоко, желтки, пряности, взбитые белки и перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму и варить на водяной бане. Готовый пудинг подать с вареньем.

ПУДИНГ ХЛЕБНЫЙ С ТВОРОГОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 400 г творога, 100 мл молока, 100 г сахара, 3 яйца, 50 г масла сливочного, 20 г сухарей панировочных, варенье или кисель.

Хлеб размочить в молоке. Творог протереть сквозь сито. Желтки растереть с сахаром и маслом, добавить хлебно-творожную массу и хорошо вымешать. Ввести взбитые белки. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в посуду с водой и довести до готовности в духовке. Подать с вареньем или киселем.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА И РЕВЕНЯ

По 400 г хлеба ржаного черствого и ревеня, 100 г сахара, 50 г масла сливочного, 125 мл молока, 2 яйца.

Хлеб без корки натереть на терке и смешать с частью сахара. Ревень обсушить, нарезать поперек волокон кусочками толщиной 1—2 см, посыпать сахаром и оставить на несколько минут. Выделившийся сок слить. В смазанную маслом глубокую сковороду уложить, чередуя, натертый хлеб и ревень (верхний слой должен быть из хлеба). На каждый слой хлеба положить кусочки масла. Залить льезоном и запечь в духовке до золотистого цвета.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 400 г яблок, 500 мл молока, 100 г сахара, 40 г масла сливочного.

Ломтики мякиша хлеба и пересыпанные сахаром очищенные нарезанные яблоки уложить слоями в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Каждый слой залить льезоном и выпечь.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ

По 200 г хлеба ржаного тертого и яблок, 60 г сахара, 50 г масла сливочного, 8 г корицы, 1 яйцо, 300 мл молока.

Тертый хлеб смешать с маслом, сахаром и молотой корицей. Нарезанные ломтиками яблоки припустить с маслом. Хлеб и яблоки уложить слоями в смазанную маслом форму, смочить льезоном и запечь.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СУХАРЕЙ С ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ

250 г сухарей пшеничных, 500 г яблок, 2 яйца, 100 г сахара, 50 г масла сливочного, 200 мл молока, 25 г орехов.

Сухари замочить в льезоне. Яблоки нарезать тонкими ломтиками и посыпать сахаром. В подготовленную форму слоями уложить сухари и фрукты, на каждый слой — по кусочку масла. Верх смазать маслом, посыпать измельченными орехами и запечь.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СУХАРЕЙ С ЯБЛОЧНЫМ ПЮРЕ

По 200 г сухарей пшеничных и яблочного пюре, 200 мл молока, по 50 г маргарина и сахара, 20 г жира кулинарного, корица.

Молотые сухари размочить в молоке. Форму смазать жиром, плотно выложить замоченными сухарями. Середину заполнить пюре. Закрыть сухарями, полить маргарином. Запечь в духовке, посыпать сахаром и молотой корицей. Подать в форме в горячем виде.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ХЛЕБА С ГРУШАМИ

300 г хлеба ржаного тертого, 500 г груш, 2 яйца, по 80 г сахара и масла сливочного, 250 мл молока или фруктового сока.

Тертый хлеб обжарить на масле, добавить горячее молоко с сахаром и яйца. Груши очистить, нарезать. В подготовленную форму выложить слоями хлебную массу, фрукты и вновь хлебную массу. Полить маслом и выпечь. Подать с молоком или фруктовым соком.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ С ОРЕХАМИ И СЛИВКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл сливок, 150 г ядер орехов, по 100 г масла сливочного и варенья фруктового, 200 г сахара, 3 яйца, 30 г сухарей панировочных, 50 г цукатов.

Тертый хлеб смешать с измельченными орехами, сливками и прогреть на плите до загустения. Охладить, добавить масло, растертые с сахаром желтки, цукаты, варенье, белки, размешать. Выложить в смазанную маслом форму и запечь в горячей духовке.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ СО СЛИВАМИ И СЫРОМ

По 500 г хлеба пшеничного черствого и слив, 250 мл молока, 2 яйца, 100 г сыра, 50 г сахара.

В смазанную маслом форму выложить слоями ломтики хлеба и сливы без косточек. Каждый слой залить смесью яиц, тертого сыра, сахара и молока. Выпечь.

Вместо сыра можно использовать творог.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ С ВИШНЯМИ И МАННОЙ КРУПОЙ

200 г хлеба тертого белого, 500 г вишен, 200 г крупы манной, 1 л молока, 100 г сахара, 120 г маргарина, 3 яйца, 20 г миндаля или ядер других орехов, соль.

В кипяченое молоко добавить тертые орехи, маргарин, крупу, сахар, соль и варить. Слегка остудить, ввести яйца и натертый хлеб. Вишни без косточек перемешать с полученной массой и выложить в смазанную жиром форму. Выпечь.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ С ИЗЮМОМ

200 г булки черствой, 120 г изюма, 250 мл молока или киселя, 80 г масла сливочного, 60 г сахара, 1½ яйца, 50 г сухарей молотых.

Ломтики булки замочить в молоке, добавить растертое с сахаром масло. В смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду выложить приготовленную массу и запечь. Подать с молоком или киселем.

ЗАПЕКАНКА «ЗИМНЯЯ»

300 г хлеба пшеничного черствого, 250 мл молока, 75 г маргарина, по 100 г сахара и яблок кислых сортов, 6 яиц, 150 г инжира или фиников, 10 орехов грецких, сахар ванильный, соль.

Ломтики хлеба залить молоком. Маргарин, сахар и соль растереть, постепенно добавляя желтки. Продукты перемешать, ввести измельченные инжир или финики, яблоки, рубленые ядра орехов, белки. Массу выложить в смазанную жиром форму и запекать на слабом огне около 50 минут.

ЗАПЕКАНКА СУХАРНАЯ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ

250 г сухарей пшеничных, 150 г сахара, 3 яйца, 30 г муки, 5 г соды, 50 г масла сливочного, 100 мл молока, 200 г фруктов консервированных, цедра 1 лимона.

Сахар, яйца, масло взбить, добавить сухари, муку, соду, цедру и тщательно вымешать. Массу развести молоком до консистенции крема. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее половину подготовленной массы, затем слой консервированных фруктов и сверху оставшуюся массу. Запекать в горячей духовке 35 минут. Подать запеканку, посыпав сахаром.

Вместо молока можно взять сметану.

ЗАПЕКАНКА ХЛЕБНАЯ С ТВОРОГОМ И ЯБЛОКАМИ

По 160 г хлеба пшеничного черствого, творога и яблок, 60 г сахара, 100 мл молока, 50 г маргарина, 1 яйцо, 20 г сметаны, 12 г сухарей.

В тертый и прогретый на маргарине хлеб добавить протертый творог, яйцо и молоко. Хорошо перемешать. Часть этой массы выложить на смазанный маргарином и посыпанный сухарями противень, затем яблоки без сердцевины, посыпать сахаром. Сверху положить оставшуюся хлебную массу, разровнять поверхность и смазать ее сметаной. Запекать 30 минут.

ХЛЕБ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ

По 500 г хлеба ржаного черствого и яблок, по 150 г масла сливочного и сахара, 1 г корицы.

На дно смазанной маслом и посыпанной сухарями формы выложить ломтики хлеба, полить маслом. Сверху поместить слой яблок с сахаром и корицей, опять полить маслом и запечь. Подать с холодным молоком.

ГРЕНКИ С ВАРЕНЬЕМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 2 яйца, 100 г сахара, 160 мл молока, 40 г масла сливочного или маргарина, 200 г варенья.

Хлеб нарезать ломтиками. Молоко, яйца и сахар смешать и слегка взбить. Ломтики обмакнуть в приготовленную смесь и обжарить с обеих сторон на жире. Готовые гренки намазать вареньем.

ГРЕНКИ С САХАРОМ МОЛОЧНЫЕ

200 г хлеба пшеничного черствого, 160 мл молока, 20 г сахара, 40 г масла сливочного или маргарина.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, смочить в теплом подслащенном молоке и обжарить с обеих сторон на жире до образования румяной корочки.

ГРЕНКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 1 яйцо, 150 мл молока, по 40 г сахара и масла сливочного; для крема: 1 яйцо, 15 г муки, 200 мл молока, 60 г сахара.

Хлеб нарезать кубиками, замочить в подслащенном

льезоне и обжарить на масле. Приготовить заварной крем: яйцо растереть с мукой, развести небольшим количеством молока, тщательно размешать и влить тонкой струйкой, помешивая, в кипящее молоко с сахаром. Нагреть до загустения, но не кипятить. Остывшим кремом залить подготовленные гренки.

ГРЕНКИ ДЕСЕРТНЫЕ С ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 2 яйца, 200 мл молока, 50 г сахара, 40 г масла сливочного, 100 г яблок, 50 г ядер орехов.

Ломтики хлеба обмакнуть в смесь из желтков, молока и сахара и обжарить. Яблоки без сердцевины нарезать и потушить с сахаром, добавить измельченные орехи. Гренки смазать приготовленным пюре, уложить на противень, залить взбитыми белками и запечь.

ГРЕНКИ С МАЛИНОЙ

200 г булки черствой, 250 мл молока, 2 яйца, 50 г масла сливочного, 250 г малины, 8 г пудры сахарной.

Ломтики булки толщиной 1 см смочить в молоке и во взбитом яйце, поджарить на разогретом масле до золотистой корочки. Перед подачей на каждый гренок положить по 2 чайные ложки малины и посыпать пудрой.

ГРЕНКИ С КЛУБНИКОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 250 г клубники, 125 мл сока яблочного, 75 г сахара, 30 г сухарей белых, 2 яйца, 50 г масла сливочного или маргарина.

Клубнику размять, смешать с соком, сахаром и молотыми сухарями. Ломтики хлеба намазать приготовленным пюре, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в жире до румяной корочки.

ГРЕНКИ С АБРИКОСОВЫМ СОУСОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 2 яйца, 250 мл молока, по 50 г сахара и масла сливочного, 150 г фруктов консервированных, 80 г соуса абрикосового (с. 167).

Ломтики хлеба толщиной 1 см смочить в льезоне с сахаром и обжарить в масле. В абрикосовом соусе прогреть свежие или консервированные фрукты и выложить их на гренки. Полить соусом.

ГРЕНКИ С МАРМЕЛАДОМ И ВАРЕНЬЕМ

200 г хлеба пшеничного черствого, по 50 г мармелада и масла сливочного, 1 яйцо, 125 мл молока, 30 г сухарей панировочных, 150 г варенья клюквенного или смородинового.

Ломтики хлеба смазать мармеладом, сложить по два, смочить в льезоне, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон на масле до румяной корочки. Уложить на блюдо и подать горячими с вареньем.

ГРЕНКИ С ВИШНЯМИ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и вишен без косточек, по 50 г сахара и масла сливочного, 25 г ядер орехов.

Вишни засыпать сахаром, выдержать до появления сока. Ломтики хлеба обжарить на масле до хрустящей корочки. На каждый гренок положить несколько ягод, полить соком, посыпать рублеными орехами.

ЛОМТИКИ БЕЛОГО ХЛЕБА С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ

150 г хлеба пшеничного черствого, 2 яйца, по 125 мл молока и фруктов консервированных, 50 г сахара, 80 г масла сливочного, 60 г сиропа или варенья.

Ломтики хлеба без корки смочить в льезоне с сахаром и обжарить. На гренки разместить фрукты, уложить их на тарелку, полить сиропом или вареньем.

ЯБЛОЧНЫЕ ГРЕНКИ ПО-ЧЕХОСЛОВАЦКИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 3 яйца, 400 г яблок, 40 г масла растительного, по 50 г сахара и джема, корица.

Хлеб нарезать ломтиками, половину из них намазать джемом, а остальными накрыть. Очищенные яблоки нарезать, ввести взбитые яйца, положить на ломтики и поджарить на масле. Гренки посыпать сахаром и корицей. Подать к чаю или молоку.

ПЕЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ НА ГРЕНКАХ

12 ломтиков булки черствой, 1 кг яблок, по 50 г масла сливочного и сахара; для сиропа: 150 г сахара, 250 мл воды.

Из яблок удалить сердцевину и отверстие заполнить сахаром. В смазанную маслом форму положить ломтики булки, на них — яблоки. На каждое яблоко положить по кусочку масла, поставить в духовку и выпекать 45 минут, несколько раз смачивая сахарным сиропом. Готовые яблоки снова полить сиропом и подать на стол в форме.

ГРЕНКИ С БАНАНАМИ И ЯБЛОКАМИ

По 200 г хлеба пшеничного черствого и бананов, 180 г яблок, 20 г масла сливочного, 100 г сыра, паприка, сметана.

Ломтики хлеба поджарить и намазать маслом. Плоды нарезать кружочками и уложить на хлеб, сверху — ломтики сыра. Посыпать паприкой и запечь в горячей духовке. Подать со сметаной.

ГРЕНКИ С ТУШЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, по 80 г масла сливочного и тушеных яблок, 125 г сметаны.

Ломтики хлеба обжарить в масле, смазать сметаной, положить тушеные яблоки и полить сметаной.

ГРЕНКИ С ТВОРОГОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ

200 г хлеба пшеничного черствого, 40 г масла сливочного, 200 г творога, 1 яйцо, 50 г сахара.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить на масле.

Одну сторону гренков покрыть творожной массой, посыпать сахаром и запечь в духовке до золотистого цвета.

Приготовление творожной массы: творог протереть добавить сахар и яйцо, перемешать.

ГРЕНКИ «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»

200 г хлеба пшеничного черствого, 40 г масла сливочного, по 200 г творога и земляники, 50 г сахара.

Мякиш хлеба нарезать ломтиками и обжарить на масле. На гренки из кондитерского шприца выпустить творожную массу. Украсить ягодами земляники.

Приготовление творожной массы: творог протереть с земляникой, всыпать сахар и хорошо перемешать.

ГРЕНКИ С АПЕЛЬСИНАМИ И ИЗЮМОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 2 яйца, 100 г сахара, 250 мл молока, 40 г масла сливочного, 300 г апельсинов, 65 г изюма.

Хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть в смесь из молока, яиц, сахара и с обеих сторон поджарить на масле. Гренки уложить на блюдо, на них — дольки апельсина и горку разбухшего в горячей воде изюма.

ГРЕНКИ С ПОВИДЛОМ

200 г булки черствой, 2 яйца, 140 г повидла или джема, 80 г масла сливочного, 30 г сухарей панировочных, 50 г пудры сахарной, корица, сахар ванильный.

Ломтики булки обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях, поджарить на масле, смазать повидлом или джемом. Гренки сложить по два, посыпать пудрой, смешанной с корицей и ванильным сахаром.

ЯБЛОКИ НА КРУТОНАХ

100 г хлеба пшеничного черствого, 300 г яблок, 30 г масла сливочного, 2 белка яичных, 80 г сахара, 50 г сиропа клубничного.

Очищенные яблоки отварить в воде, охладить и выло-

жить на ломтики слегка обжаренного хлеба. Белки взбить и заварить густым сахарным сиропом. Полученную массу выпустить из кондитерского шприца на фрукты. Запечь в духовке. Подать, полив сиропом.

КРУТОНЫ ИЗ ХЛЕБА С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ

450 г хлеба пшеничного черствого, 3 яйца, 400 мл молока, 100 г сахара, 300 г фруктов консервированных, 120 г масла сливочного.

Мякиш хлеба нарезать ломтиками, смочить их в льезоне с сахаром и обжарить с обеих сторон на разогретом масле. Хлеб положить на тарелку, сверху разместить подогретые фрукты, полить оставшимся сиропом.

ШАРЛОТКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ

По 350 г хлеба ржаного черствого и моркови, 250 г яблок, 120 г сахара, 80 г масла сливочного, 2 г корицы.

Мякиш хлеба натереть на терке. Морковь нарезать ломтиками и припустить. За 12 минут до готовности добавить нарезанные яблоки, масло, корицу. На дно смазанной маслом формы уложить слой тертого хлеба, затем овощи и фрукты, сверху опять слой тертого хлеба. Шарлотку полить маслом и запечь в духовом шкафу.

ШАРЛОТКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА СО СВЕКЛОЙ

200 г хлеба ржаного черствого, 120 г свеклы столовой, 2 яйца, 60 г варенья или изюма, 5 г жира, 15 г сухарей панировочных.

Ломтики хлеба замочить в воде. Вареную очищенную свеклу натереть на крупной терке, смешать с яйцами, добавить варенье или изюм. На смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду выложить послойно ломтики хлеба и свекольную массу. Залить яйцами и запечь.

ШАРЛОТКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ТЫКВОЙ И ИЗЮМОМ

300 г хлеба ржаного черствого, 700 г тыквы, 110 г изюма, 100 г сахара, 2 яйца, 150 мл молока, 20 г маргарина, 25 г сухарей панировочных.

Ломтики хлеба замочить в молоке. Тыкву нарезать кубиками, припустить с маслом или маргарином, заправить сахаром, протереть, охладить и смешать с промытым теплой водой изюмом. На смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду выложить послойно ломтики хлеба и тыквенную массу. Залить яйцами и запечь в духовом шкафу.

ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ С СУХАРЯМИ

150 г сухарей ржаных, 900 г яблок, 300 г сахара, 100 г масла сливочного, варенье или сахар фруктовый.

В смазанную маслом форму уложить слоями толченые сухари и мелко нарезанные яблоки. Каждый слой пересыпать сахаром и положить кусочки масла. Запечь в духовке. Подать в холодном или горячем виде, полив вареньем или фруктовым соусом.

Шарлотку можно приготовить с белым черствым хлебом и яйцами.

ШАРЛОТКА СУХАРНАЯ С ПЛОДАМИ И ЯГОДАМИ

400 г сухарей пшеничных, 4 яйца, 1500 мл молока, 250 г сахара, 600 г плодов и ягод (яблок, айвы, вишни, черешни, персиков, клубники), 40 г пудры сахарной, корица.

Яйца и молоко смешать, взбить и сварить на слабом огне. В загустевшую массу всыпать сухари. Половину массы выложить на смазанный маслом противень, сверху — очищенные и нарезанные плоды. Посыпать сахаром и опять положить сухарную массу. Шарлотку залить льезоном и запечь. Перед подачей посыпать пудрой, смешанной с корицей. Если плоды твердые, их желательно потушить в небольшом количестве воды. Сливы, персики, абрикосы можно не резать, но удалить косточки.

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 700 г яблок, 50 г изюма, 120 г масла сливочного, 30 г сухарей панировочных, 125 мл молока, 1 яйцо, 250 г соуса абрикосового.

Тонкие ломтики мякиша пропитать растопленным маслом, уложить на дно и по бокам смазанной и посыпанной сухарями формы. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками, поджарить в масле, добавить изюм и охладить. Яблочно-изюмной массой заполнить середину формы. Сверху покрыть хлебными корками. Залить яично-молочной смесью, закрыть крышкой и выпекать 45 минут. Подать с соусом.

ШАРЛОТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ

1 булка черствая, 400 г яблок, по 50 мл молока и сахара, 2 яйца.

С городской булки срезать верхушку, вынуть сердцевину. Булку смочить в льезоне, чтобы пропиталась корочка. Нафаршировать булку нарезанными яблоками с сахаром, накрыть верхушкой и запечь в духовке.

ШАРЛОТКА С ГРУШАМИ И ОРЕХАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл молока, 300 г груш или персиков, по 50 г ядер орехов, масла сливочного и сахара, сахар ванильный, 25 г пудры сахарной.

Хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть их в молоко и выложить в смазанную маслом форму. Посыпать сахаром, уложить нарезанные груши или персики, посыпать орехами и полить маслом. Так повторить еще раз. Сверху покрыть ломтиками хлеба, полить маслом, залить яйцами, взбитыми с подслащенным и ароматизированным ванильным сахаром молоком. Выпечь. Готовую шарлотку опрокинуть на блюдо, нарезать на порции и посыпать пудрой.

Эту шарлотку можно приготовить из ржаного хлеба без орехов, тогда лучше ванильный сахар заменить корицей и подать с фруктовым соусом.

ШАРЛОТКА С АБРИКОСАМИ

330 г хлеба пшеничного черствого, 600 г абрикосов без косточек, 180 г сахара, 150 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара ванильного, 30 г маргарина.

Хлеб нарезать ломтиками. Абрикосы без косточек засыпать сахаром (75 % нормы) и прогреть при 50—60 °С около 10 минут. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму положить смоченные в льезоне ломтики хлеба, на них — абрикосы. Так повторить 3—4 раза, прикрыть ломтиками хлеба, залить оставшимся льезоном и запечь в духовке при температуре 210 °С. Когда шарлотка подрумянится, выложить ее на круглое блюдо, посыпать смешанным с ванилью сахаром.

ШАРЛОТКА С ВИШНЯМИ ИЛИ СЛИВАМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 250 г вишен или слив без косточек, 100 г сахара, 125 мл молока, 1 яйцо, 15 г сухарей панировочных, 4 г сахара ванильного.

Вишни и сливы засыпать сахаром ($^1/_3$ нормы). Из молока, яйца и сахара ($^1/_3$ нормы) приготовить льезон. В смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму положить смоченные в льезоне ломтики хлеба, на них — плоды. Так повторить 3—4 раза, покрыть ломтиками хлеба, залить оставшимся льезоном и запечь в духовке. Как только шарлотка подрумянится, выложить ее на блюдо, посыпать смешанным с ванилью сахаром.

ШАРЛОТКА С ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г рябины черноплодной, 1 лимон или 180 г яблок кислых сортов, 100 г сахара, 40 г жира, 30 г сухарей панировочных.

Ломтики хлеба замочить в льезоне. Ягоды засыпать сахаром, добавить тертый без кожуры лимон или тертые яблоки. В смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму послойно выложить ломтики хлеба и фруктовую массу. Верхний слой хлеба залить льезоном. Шарлотку запечь в духовке.

ШАРЛОТКА СО СМОРОДИНОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 400 г смородины черной, 100 г сахара, 80 г масла сливочного или маргарина, корица.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Смородину растереть с сахаром. В смазанную маслом форму выложить слой ягод, затем ломтики хлеба, посыпать смесью сахара, корицы и измельченных хлебных корок. Сверху — опять слой ягод. Форму прикрыть крышкой, поставить в духовку, через 15—20 минут крышку снять. Поверхность шарлотки смазать маслом или маргарином и выпекать еще 15 минут.

ШАРЛОТКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл молока, 350 г чернослива, 70 ядер орехов, по 100 г сметаны и сахара, 50 г масла сливочного, 1 яйцо, 5 г сахара ванильного, 30 г пудры сахарной.

Хлеб нарезать ломтиками, залить молоком и уложить в смазанную маслом форму. Чернослив залить горячей водой, нагреть до кипения и под крышкой оставить для набухания. Потом удалить косточки и плоды разрезать пополам. Хлеб посыпать сахаром, уложить на него нарезанный чернослив, посыпать толчеными орехами, полить сметаной с сахаром. Так повторить 2 раза. Верхний слой из хлеба полить растопленным маслом, залить льезоном, посыпать ванилью и сахаром. Шарлотку выпекать при умеренной температуре 30—35 минут. Готовую шарлотку опрокинуть на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

ШАРЛОТКА С ЗАМОРОЖЕННЫМИ ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ

300 г хлеба пшеничного черствого, 500 г фруктов замороженных или ягод, 130 г сахара, 50 г масла сливочного, 3 г корицы.

На дно смазанной жиром формы выложить слой фруктов, затем ломтики хлеба, посыпать смесью сахара, корицы и измельченных хлебных корок. Сверху положить слой фруктов или ягод, форму прикрыть крышкой и запечь. Через 15 минут смазать жиром и вновь запекать столько же времени.

ШАРЛОТКА С ТВОРОГОМ И ЯБЛОКАМИ

По 300 г хлеба пшеничного черствого, творога и яблок, 150 мл молока, 50 г сухарей, 100 г сахара (из них 60 г для творога), 2 яйца, 60 г масла сливочного или маргарина, соль.

Ломтики хлеба обмакнуть в смеси молока и взбитых яиц. Творог протереть, посолить, смешать с сахаром, яйцами, молотыми сухарями и яблочным фаршем. На дно смазанной маслом формы положить ломтики хлеба, на них слой творога с яблоками. Так повторить несколько раз. Верхний слой из хлеба, полить растопленным маслом или маргарином, посыпать сахаром и запечь в умеренно нагретой духовке до появления румяной корочки.

ШАРЛОТКА С БРЫНЗОЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, по 100 г молока и брынзы, по 30 г масла сливочного и сыра твердого, 1 яйцо.

Хлеб нарезать ломтиками и замочить в молоке. В смазанную маслом форму выложить ломтики хлеба и посыпать тертой брынзой. Так повторить несколько раз. Шарлотку смазать маслом, залить льезоном и посыпать тертым сыром. Запечь в духовке.

БАБКИ, ПИРОГИ, КАРАВАИ

БАБКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА СО СВЕКЛОЙ И ИЗЮМОМ

300 г хлеба ржаного черствого, 250 г свеклы, 3 яйца, 100 г изюма, по 30 г маргарина сливочного и сухарей панировочных.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см и слегка смочить водой. Вареную свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить яйца, изюм и перемешать. На смазанную маргарином и посыпанную сухарями сковороду выложить слой хлеба, на него — свекольную массу, затем снова ломтики хлеба. Залить яйцами и запечь.

БАБКА ИЗ СУХАРЕЙ И РЕВЕНЯ

250 г сухарей ржаных, 500 г ревеня, 250 г сахара, 3 яйца, 20 г масла сливочного, корица, сахар ванильный или соус фруктовый, 40 г пудры сахарной.

Ревень нарезать кусочками, засыпать сахаром и оставить на несколько минут. Выделившийся сок слить, ревень посыпать корицей. Молотые сухари и ревень смешать, добавить растертые желтки и взбитые белки, еще раз аккуратно перемешать. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложить подготовленную массу и запечь в духовке. Готовую бабку посыпать смешанной с ванильным сахаром пудрой или полить соусом.

БАБКА СУХАРНАЯ С ЯБЛОКАМИ

450 г сухарей ржаных, 400 яблок, 130 г сахара, корица, гвоздика, 30 г пудры сахарной, 100 г варенья.

Молотые сухари перемешать с мелко нашинкованными яблоками и сахаром, всыпать пряности. Этой массой заполнить смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и выпекать в духовке 20—25 минут. Подать, посыпав пудрой и украсив вареньем.

БАБКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ И МОРКОВЬЮ

500 г хлеба ржаного черствого, 300 г яблок, 200 г моркови, 125 г сахара, 100 г масла сливочного, молоко.

Мякиш хлеба натереть на терке. Морковь нарезать ломтиками и припустить на сковороде. За 10 минут до окончания тепловой обработки добавить нарезанные ломтиками яблоки, сахар, масло и перемешать. В смазанную маслом форму уложить слой тертого хлеба, на него — слой морковно-яблочной смеси, затем снова слой тертого хлеба и т. д. Верхний слой полить маслом. Запекать при температуре 180 °С. Подать с молоком.

Бабку можно выпечь из белого хлеба с яблоками (добавить 4 яйца).

БАБКА ИЗ ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ И МЕДОМ

250 г хлеба пшеничного черствого, 200 г яблок, 5 яиц, 40 г маргарина, по 150 г сметаны и меда, 5 г корицы, 30 г сухарей, 10 г цедры лимонной, 100 г пудры сахарной, кислота лимонная.

Хлеб нарезать кубиками. Яблоки без кожуры и сердцевины нарезать также кубиками, перемешать с хлебом, заправить сметаной, медом, растертыми яичными желтками. Массу ароматизировать корицей и цедрой, уложить ее в предварительно смазанную маргарином и посыпанную сухарями форму. Поверхность бабки смазать сметаной и запечь. Охладить, оформить рисунком из глазури.

Для глазури белки яиц взбить с пудрой, ввести разведенную лимонную кислоту.

БАБКА ЯБЛОЧНАЯ С АБРИКОСОВЫМ СОУСОМ

По 400 г хлеба пшеничного черствого и яблок, 200 мл молока, 2 яйца, 110 г сахара, 50 г масла сливочного, корица.

Очищенные яблоки нарезать кубиками и пересыпать сахаром. Половину мякиша хлеба нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, оставшийся — мелкими кубиками и подсушить. Ломтики хлеба с одной стороны смочить в льезоне с сахаром, уложить на дно смазанной маслом формы. Подсушенные кубики хлеба перемешать с яблоками, корицей и заполнить этой смесью форму, покрыть ломтиками и запечь.

Готовую бабку выложить на блюдо и полить соусом. Бабку можно приготовить и с черносливом, абрикосами, инжиром, малиной, грушами, персиками и т. д.

БАБКА СУХАРНАЯ С ЯБЛОКАМИ И ЯЙЦАМИ

300 г сухарей пшеничных, 500 г яблок, 4 яйца, 140 г сахара.

Молотые сухари перемешать с мелко нашинкованными яблоками, добавить растертые с сахаром желтки, взбитые белки и осторожно перемешать. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Выпекать в умеренно нагретой духовке 35 минут.

БАБКА СУХАРНАЯ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

250 г сухарей пшеничных, 8 яиц, 200 г сахара, 400 г земляники.

Желтки растереть с сахаром, добавить протертую через сито землянику, молотые сухари и перемешать со взбитыми белками. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запекать в горячей духовке 30 минут.

БАБКА СУХАРНАЯ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

240 г сухарей ржаных, 4 яйца, 150 г сахара, 40 г масла сливочного, 80 г ядер орехов, 120 г меда, 30 г сахарной пудры.

Молотые сухари перемешать с растертыми с сахаром желтками, добавляя растопленное масло и измельченные орехи. Затем ввести взбитые белки и снова перемешать. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запечь до готовности. Горячую бабку выложить на блюдо, в верхней части вырезать углубление, заполнить его медом и закрыть срезанной корочкой хлеба. Посыпать пудрой.

Так же можно приготовить бабку с соусом из взбитой сметаны с сахаром и ванилью.

БАБКА ИЗ БУЛКИ С ОРЕХАМИ И ВАРЕНЬЕМ

350 г булки черствой, 150 мл молока, 150 г сахара, 5 яиц, 60 г масла сливочного, по 100 г сметаны, ядер орехов и варенья вишневого или изюма.

Нарезанную булку замочить в холодном молоке. Желтки растереть с сахаром и растопленным маслом, добавить замоченную булку, варенье или изюм, измельченные орехи. Ввести сметану, взбитые белки и перемешать. Этой массой наполнить смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму. Выпекать в духовке при температуре 200 °С 20 минут. Подать с вареньем.

БАБКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ЧЕРНОСЛИВОМ И РИСОМ

200 г хлеба ржаного черствого, 50 г чернослива, 20 г риса, 2 яйца, 80 г масла сливочного.

Ломтики хлеба слегка смочить водой. В сваренный рис положить масло и чернослив. На смазанную маслом сковороду выложить слой хлеба, на него — рисовую массу, залить яйцами и запечь в горячей духовке до готовности.

БАБКА С ТВОРОГОМ И СМЕТАНОЙ

120 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл молока, по 200 г творога и сметаны, 20 г изюма, по 20 г сухарей панировочных и маргарина, 25 г сахара, 2 яйца.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Творог протереть, добавить часть сахара, яиц и изюм. Ломтики хлеба с одной стороны смазать подсахаренным льезоном и уложить их смоченной стороной на смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду, на них — творожный фарш, сверху — слегка ломтики хлеба (смоченной стороной вверх). Запечь в духовом шкафу до готовности. Подать со сметаной к чаю или киселю.

ПИРОГ ХЛЕБНЫЙ С МОРКОВЬЮ И ИЗЮМОМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 150 мл молока, 400 г моркови, 120 г сахара, по 80 г изюма и маргарина сливочного, 3 яйца, ½ лимона, 30 г маргарина столового, 20 г сухарей молочных.

Хлеб нарезать ломтиками, замочить в молоке и растереть. Вареную морковь протереть, смешать с сахаром (⅔ нормы) и пропаренным изюмом. Сливочный маргарин, сахар и желтки хорошо взбить, добавить хлеб, морковно-изюмную массу и цедру лимона, ввести взбитые белки и перемешать. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Выпекать в умеренно нагретой духовке 30 минут.

ПИРОГ ХЛЕБНЫЙ С РЕВЕНЕМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 700 г ревеня, 150 г сахара, 50 г изюма, корица, 60 г масла сливочного, 100 мл молока, соус фруктовый.

Очищенные стебли ревеня нарезать, перемешать с сахаром, ошпаренным кипятком изюмом и корицей.

Сковороду смазать маслом, дно и стенки выложить смоченными в молоке кусочками хлеба, середину заполнить подготовленной массой. Сверху положить кусочки масла и запечь. Подать с соусом.

ПИРОГ ИЗ БАТОНА С НАЧИНКОЙ

1 батон черствый, 200 мл молока, 1 яйцо, 20 г сахара, 50 г муки, 10 г масла растительного, начинка.

Батон размочить в молоке, добавить муку, сахар, ввести яйцо. Замесить тесто, разделить его на две части. Большую часть выложить на смазанный маслом противень, сверху разместить начинку (творог, капусту тушеную с яйцами и зеленым луком, рис, грибы). Накрыть оставшимся тестом, смазать яйцом и выпечь в горячем духовом шкафу.

ПИРОГ ХЛЕБНЫЙ С ЯБЛОКАМИ

200 г батона черствого, 500 г яблок, 3 яйца, 250 мл молока, 100 г сахара, 20 г пудры сахарной.

Батон без корки нарезать ломтиками и замочить в подслащенном молоке. Очищенные яблоки нарезать дольками и проварить в сахарном сиропе. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму уложить слой хлеба, на него — яблоки и снова ломтики хлеба, смоченные в яично-молочной смеси. Запечь. Пирог посыпать пудрой.

ПИРОГ СЛАДКИЙ СУХАРНЫЙ С ЯБЛОКАМИ

300 г сухарей ржаных, 400 г сахара, 600 г яблок, 40 г масла сливочного, варенье яблочное.

Сухари измельчить. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму уложить нарезанные яблоки с сахаром, сверху насыпать слой сухарей с сахаром, вновь фрукты с сахаром и так несколько раз. Выпечь. Пирог смазать вареньем.

ПИРОГ ХЛЕБНЫЙ С КРЫЖОВНИКОМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 3 яйца, 150 г сахара, 500 г крыжовника, 1 лимон, по 30 г масла сливочного

или маргарина и сахарной пудры, 1/2 яйца для смазки, 5 г сахара ванильного.

Замоченные в воде кусочки хлеба отжать, выложить их в сотейник, добавить сырые яйца, сахар и перемешать. Крыжовник пересыпать сахаром и лимонной цедрой и смешать с хлебной массой. Форму смазать жиром, нагреть до 120 °С, выложить в нее подготовленную массу, выровнять верх, смазать яичной болтушкой и выпечь в умеренно нагретом духовом шкафу. Готовый пирог посыпать смешанной с ванильным сахаром пудрой.

ПИРОГ СУХАРНЫЙ С ЧЕРНИКОЙ

200 г сухарей пшеничных, 500 г черники, 250 мл молока, 75 г сахара, 3 яйца, 50 г крахмала картофельного, 125 мл кефира или простокваши, 4 г сахара ванильного, 15 г сухарей панировочных, соль.

Сухари размочить в молоке и выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Сверху положить чернику с сахаром. Желтки растереть с оставшимся сахаром, добавить крахмал, кефир или простоквашу, ванильный сахар и слегка подсоленные взбитые белки. Этой массой залить ягоды. Выпечь в духовке.

ПИРОГ ХЛЕБНЫЙ С ВИШНЯМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 250 мл молока, по 100 г маргарина сливочного и сахара, 3 яйца, 750 г вишен без косточек, 30 г сухарей панировочных, соль.

Ломтики хлеба размочить в молоке, отжать и растереть. Маргарин, сахар, желтки взбить, добавить хлебную массу, вишни и взбитые с солью белки. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Пирог выпекать в умеренно нагретой духовке 30 минут.

ПИРОГ ХЛЕБНЫЙ СО СЛИВАМИ И ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г слив без косточек, 100 г сахара, 80 г сливочного масла, 80 мл сока виноградного.

Хлеб натереть на терке и уложить на смазанный

маслом противень, на него пюре из слив и снова натертый хлеб, посыпать сахаром, смазать маслом и запечь. Для приготовления сливового пюре сливы без косточек сложить в посуду, залить водой и варить до мягкости. Откинуть на сито, протереть, смешать с сахаром и соком.

ПИРОГ ХЛЕБНЫЙ С КЛЮКВОЙ И ИЗЮМОМ

400 г хлеба пшеничного черствого, 80 г масла топленого, 100 г изюма, 100 мл сливок, 200 г клюквы, 3 яйца, 50 г масла сливочного, 25 г маргарина.

Третью часть хлеба нарезать ломтиками и поджарить на растопленном масле. Изюм залить горячей водой, пропарить, охладить и добавить клюкву. Ломтики хлеба уложить в подготовленную форму, а оставшийся натереть на терке. Отдельно взбить белки, растереть желтки, перемешать с тертым хлебом, маслом, сливками и изюмом. Смесь вылить в форму и запечь в умеренно нагретой духовке.

ПИРОГ СУХАРНЫЙ С ОРЕХАМИ И МЕДОМ

400 г сухарей ржаных, 4 яйца, по 150 г сахара и ядер орехов, 60 г масла сливочного, 40 г маргарина, 50 г меда, 30 г сухарей молотых, 40 г сахарной пудры.

Желтки растереть с сахаром, постепенно добавляя размягченное масло, сухари, измельченные орехи. Продукты перемешать, ввести взбитые белки и еще раз перемешать. Смесь выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпечь в умеренно нагретой духовке. Горячий пирог выложить на тарелку, в верхней части вырезать углубление и заполнить его медом. Закрыть срезанной корочкой и посыпать пудрой.

ПИРОГ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С КАКАО

300 г хлеба ржаного черствого, 100 г сахара, 80 г масла сливочного, 2 яйца, по 20 г какао-порошка и сухарей, сахар ванильный, 200 г сметаны.

В натертый хлеб влить растопленное масло и перемешать. Ввести желтки и остальные продукты по рецептуре. Растереть, добавить взбитые яичные белки. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпечь.

ПИРОГ ХЛЕБНЫЙ С ВАРЕНЬЕМ

250 г хлеба пшеничного черствого, 200 мл молока, 3 яйца, 100 г сахара, по 50 г масла сливочного и изюма, цедра лимона, соль, 150 г варенья клюквенного или черносмородинового, 40 г пудры сахарной.

Хлеб нарезать ломтиками, замочить в молоке, размять, добавить растертые с сахаром желтки, растопленное масло, измельченную цедру, изюм, соль и взбитые белки. Хорошо вымешать. В смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму положить слой подготовленной массы, затем варенье и так несколько раз (сверху должно быть тесто). Посыпать сухарями и выпечь. Готовый пирог посыпать пудрой.

ПИРОГ «ХЛЕБНАЯ ФАНТАЗИЯ»

По 200 г хлеба ржаного черствого и сахара, 400 г творога жирного, 50 г масла сливочного или маргарина, 250 мл сливок, 250 г пюре яблочного, 125 г меда, 4 г корицы, 90 г яблок или цукатов.

Хлеб натереть на терке, смешать с маслом, прогреть на сковороде, растереть с частью сахара и корицей. Сливки взбить с оставшимся сахаром, поставить их на холод. Творог пропустить через мясорубку, смешать с медом и $^2/_3$ сливок. На блюдо уложить слоями: хлебную массу, яблочное пюре, хлебную, творожную массу и вновь хлебную. Пирог украсить оставшимися взбитыми сливками или цукатами.

КАРАВАЙ ХЛЕБНЫЙ СО СЛИВКАМИ

400 г батона черствого, 300 мл молока, 4 яйца, 160 г масла сливочного, 25 г пудры сахарной, 60 г сухарей, 100 г сахара, 250 мл сливок или соуса фруктового.

Мякиш батона натереть на терке, залить кипящим молоком и дать набухнуть. Добавить сахар, сырые яйца и размешать. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму и выпечь. Готовый каравай посыпать пудрой. Подать со взбитыми сливками или соусом.

КАРАВАЙ ДОМАШНИЙ С ПОВИДЛОМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 300 мл молока, по 80 г масла сливочного и сахара, 5 яиц, 200 г повидла, 30 г маргарина, 10 г корицы.

В кастрюлю налить молоко, растопленное масло, ввести сахар, яичные желтки, кубики хлеба и перемешать. Яичные белки (половину нормы) взбить и смешать с полученной массой. В смазанную маргарином форму выложить половину массы и $^2/_3$ повидла, затем оставшуюся массу и вновь повидло. Белки взбить и, продолжая взбивать, всыпать небольшими порциями сахар и молотую корицу. Этой смесью смазать поверхность каравая. Немного подсушить в духовке при температуре 130 °С.

КАРАВАЙ ЛИМОННЫЙ

200 г хлеба пшеничного черствого, 75 мл молока, 80 г масла сливочного, 80 мл сливок, 100 г сахара, 3 яйца, $^1/_2$ лимона.

Хлеб без корки натереть на терке, залить молоком, растереть, добавить масло, сахар, измельченную цедру лимона, яйца и размешать. Массу выложить в смазанную маслом форму и выпечь в духовке. Подать каравай со сливками.

КАРАВАЙ С ТВОРОГОМ

240 г хлеба пшеничного черствого, 160 мл молока, 3 яйца, 120 г творога, 80 г маргарина, 40 г сахара, 16 г сухарей, 5 г пудры сахарной.

Тертый хлеб залить горячим молоком и оставить на час. Затем размешать, добавить продукты, предусмотренные рецептурой. Массу перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпечь до готовности. Готовый каравай посыпать пудрой.

КОЛБАСКИ ОРЕХОВЫЕ

60 г хлеба пшеничного черствого, по 75 г печенья песочного и сахара, 120 г маргарина сливочного, 13 г какао, 80 г ядер орехов.

В растопленное масло с какао и сахаром ввести нарезанный мелкими кубиками мякиш хлеба, жареные орехи и печенье. Продукты перемешать, завернуть во влажный целлофан, придать форму колбаски и поставить на холод на 3,5 часа. Перед подачей нарезать ломтиками.

СУХАРИ-ЕЖИКИ

60 г сухарей пшеничных, 200 г муки, 35 г масла сливочного, 280 мл молока, 1 яйцо, 4 г дрожжей, 80 г сахара, 60 г ядер орехов.

Приготовить кислое тесто. Разделать батончики, поставить их на расстойку, выпечь и охладить. Толченые сухари смешать с сахаром и орехами. Батончики разрезать в длину пополам, смазать льезоном, обкатать в сухарях и подсушить в духовке при умеренной температуре.

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА И СУХАРЕЙ

СЛОЙКА С ВАРЕНЬЕМ И СЛИВКАМИ АРОМАТИЗИРОВАННАЯ

200 г хлеба ржаного черствого, по 75 г любого варенья и сахара, 250 мл сливок, 1 лимон, 3 г ванильного сахара.

Тертые хлеб и цедру лимона смешать с сахаром. В сливки всыпать сахар и ваниль и хорошо взбить. На блюдо уложить слоями натертый хлеб, варенье, взбитые сливки и вновь слой хлеба. Украсить взбитыми сливками и охладить.

СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ, ТВОРОГОМ И СЛИВКАМИ

200 г хлеба ржаного черствого, 450 г яблок, 300 г творога, 100 г сахара, 250 мл сливок, корица.

Тертый хлеб смешать с корицей. Творог размять с сахаром и взбитыми сливками. Яблоки без сердцевины нарезать ломтиками и сварить в сахарном сиропе. Творог, хлеб и яблоки уложить слоями на десертное блюдо (верхний слой из яблок). Украсить взбитыми сливками и ломтиками фруктов.

СЛОЙКА СУХАРНАЯ С ВИШНЯМИ

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г вишен, 100 г сметаны или сгущенного молока, 100 г сахара, 8 г корицы, 2—3 шт. гвоздики, 20 г желатина.

В кипящую воду положить корицу, гвоздику и сахар, сварить сироп, слегка проварить в нем вишни без ко-

сточек и вынуть их. Предварительно замоченный в 3/4 стакана холодной воды желатин растворить в горячем сиропе. Хлеб нарезать кубиками, подсушить в духовке. Сухарики обмакнуть в сироп и выложить на глубокое блюдо. На них разместить слой вишен, затем опять сухарики. Так повторить несколько раз. Полить оставшимся сиропом и поставить на холод. Перед подачей полить подслащенной сметаной или разбавленным сгущенным молоком.

СЛОЙКА СУХАРНАЯ С ПЕРСИКАМИ

60 г сухарей белых, 100 г персиков, 20 г сахара, 10 мл воды, 6 г сливочного маргарина, 20 мл сливок, 5 г сахарной пудры.

Персики разрезать на четыре части, перемешать с сахаром и варить 10 минут в воде, затем растереть. На дно смазанной сливочным маргарином формы уложить измельченные сухари, на них — пюре из персиков. Так повторить несколько раз. Слойку выдержать на холоде несколько часов и подать со взбитыми сливками и сахарной пудрой.

СЛОЙКА С ХАЛВОЙ И ПОВИДЛОМ

По 180 г хлеба ржаного черствого и повидла, 220 г халвы арахисовой, 30 г сахара, 90 мл сливок, ванилин, корица.

Халву растереть, добавить специи, пряности, взбитые сливки, перемешать. На десертное блюдо уложить слой халвы, тертого хлеба и повидла. Так повторить несколько раз (верхний слой должен быть из хлеба). Слойку украсить взбитыми сливками и повидлом.

БИСКВИТ СУХАРНЫЙ

600 г сухарей, 300 мл молока, 30 г муки, 50 г крахмала, 10 г какао, 7 яиц, 200 г сахара, корица.

Толченые сухари залить молоком, добавить муку, крахмал, какао, корицу, взбитые с сахаром яйца и тщательно перемешать. Массу выложить на покрытый пергаментной промасленной бумагой противень и выпечь.

БИСКВИТ СУХАРНЫЙ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

400 г сухарей ржаных, 6 яиц, 200 г сахара, по 100 г ядер орехов и изюма, 120 г масла сливочного, 80 г муки.

Белки охладить и взбить. Желтки растереть с сахаром добела, ввести масло, измельченные орехи, изюм и хорошо перемешать. Молотые сухари просеять. Продукты перемешать, добавить муку. Тесто переложить в смазанную маслом форму, посыпать смешанными с сахаром измельченными орехами и выпекать в горячей духовке 25 минут. Бисквит охладить и достать из формы.

КОВРИЖКА ТВОРОЖНАЯ С КРЕМОМ

300 г сухарей из хлеба бородинского черствого, 70 г сахара, 2 яйца, 100 г меда, 30 г повидла сливового, по 50 г муки, ядер орехов и цукатов, 5 г соды; для крема: 500 г творога, 2 желтка, 150 г сахара, 100 г сметаны, 20 мл сока лимонного.

Яйца растереть с сахаром, добавить мед, повидло, сухари, муку, соду и хорошо перемешать. Массу выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпечь на слабом огне. Творог протереть, ввести желтки, сахар, сметану, сок и взбить. Корж разрезать на три части и смазать творожным кремом. Посыпать измельченными цукатами и орехами.

ТОРТ СУХАРНЫЙ

80 г сухарей ржаных, 100 г муки, 4 яйца, 250 г сахара, 20 г какао, 500 мл молока, 200 г масла сливочного, 15 г сахара ванильного.

Яйца взбить с сахаром (1/3 нормы) на водяной бане. Как только масса увеличится в объеме в 4—5 раз, кастрюлю снять и взбивать еще 10 минут. Затем всыпать муку (1/2 нормы), толченые просеянные сухари. Тесто вымешать, выложить в форму, дно которой выстлано фольгой или пергаментом, и выпечь в духовке при умеренной температуре.

Приготовить крем: оставшуюся муку перемешать с сахаром, яйцами, какао и молоком, довести до кипения, охладить, добавить масло и взбить. Остывший бисквит

разрезать на два пласта, нижний смазать кремом, накрыть вторым пластом, смазать кремом. Торт украсить фруктами, фруктовым желе и цукатами.

ТОРТ МОРКОВНО-СУХАРНЫЙ

100 г сухарей, 450 г моркови вареной, 200 г муки, 80 г маргарина, 120 г сахара, 150 г сметаны, 2 яйца, варенье.

Нарезанную морковь с маргарином и небольшим количеством воды припустить до полуготовности, охладить, всыпать муку, тертые сухари, сахар, влить сырые яйца и сметану, перемешать. Массу выложить на смазанный жиром противень и выпечь при умеренной температуре. Охлажденный пласт разрезать поперек и смазать вареньем. Торт покрыть взбитыми белками и на 1-2 минуты поставить в духовку.

ТОРТ СУХАРНЫЙ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

250 г сухарей ржаных (40 г для посыпки формы), 6 яиц, 100 г сахара, 20 г маргарина; для крема: 2 яйца, 25 г муки, 150 г сахара, 200 мл молока, по 100 г масла сливочного и ядер орехов.

Желтки растереть с сахаром, ввести молотые сухари, взбитые белки и перемешать. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать в духовке 15—20 минут.

Готовый торт выложить на блюдо, охладить, разрезать тонким ножом на два коржа и промазать кремом ($^2/_3$ нормы). Оставшимся кремом смазать поверхность торта и посыпать измельченными орехами или миндалем.

Для заварного крема: яйца, муку, сахар, молоко перемешать, поставить на огонь, проварить и охладить. В массу добавить масло и взбить.

ТОРТ ХЛЕБНЫЙ СЛОЕНЫЙ С ДЖЕМОМ

300 г хлеба пшеничного черствого, 300 мл молока, 100 г масла сливочного, 50 г ядер орехов, 150 г джема или повидла, 2 яйца, 200 г сахара, 80 г пудры сахарной, сахар ванильный, цедра апельсиновая.

Хлеб нарезать ломтиками и смочить в молоке. По-

ловину его уложить на дно смазанной маслом формы, залить растопленным маслом и посыпать измельченными орехами. Затем положить повидло, ароматизированное ванильным сахаром, кусочки цедры и еще слой хлеба. Залить смесью из взбитых желтков, сахара и молока. Выпечь. Белки взбить с сахарной пудрой и нанести ее на готовый торт. Поставить его в слабо нагретую духовку и выдержать до подрумянивания глазури.

ТОРТ СУХАРНЫЙ «МИНУТКА»

350 г сухарей пшеничных, 300 мл молока, 30 г кофе, 2 яйца, 200 г сахара, 150 г масла сливочного, 50 г ядер орехов.

В кипяченое молоко всыпать молотый кофе и процедить. Молотые сухари залить стаканом горячего молока с кофе. Яйца растереть с сахаром, развести оставшимся молоком и проварить до загустения. Масло взбить, постепенно добавляя яично-молочную смесь. Крем разделить пополам; одну часть перемешать с подготовленными сухарями и выложить на тарелку. Оставшимся кремом украсить торт, посыпать его измельченными орехами и поставить в холодильник для застывания.

ТОРТ СУХАРНЫЙ СО СЛИВКАМИ

300 г сухарей пшеничных, 300 мл сливок 35 %-ной жирности, 6 яиц, 220 г сахара, 5 г сахара ванильного, 20 г маргарина сливочного, 30 г сухарей для посыпки формы, по 50 г ядер орехов и пудры сахарной.

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые сливки, взбитые с сахаром или сахарной пудрой белки, ваниль, молотые сухари. Замесить тесто, выложить его в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Посыпать измельченными орехами и выпечь в духовке при температуре 200 °С. Готовый торт оформить сахарной пудрой.

ТОРТ СУХАРНО-КОФЕЙНЫЙ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

500 г сухарей пшеничных молотых, 500 мл молока, 200 г масла сливочного, 350 г сахара, 2 яйца, 75 г кофе молотого, 50 г орехов толченых.

Сухари залить горячим, сваренным на молоке кофе (250 мл) и оставить на 25 минут для набухания. Яйца растереть с сахаром, соединить с оставшимся молоком и, постепенно помешивая, проварить до загустения. Эту массу охладить и взбить с размягченным маслом. Приготовленный крем разделить на две части, в одну добавить набухшие сухари и выложить на блюдо, сверху выложить оставшийся крем. Торт посыпать орехами и поставить в холодильник на 1—2 часа.

ТОРТ СУХАРНО-МИНДАЛЬНЫЙ С МАРМЕЛАДОМ

500 г сухарей ржаных молотых, 200 г сахара, 8 яиц, 50 г миндаля тертого, 3 г гвоздики молотой, 25 г крахмала картофельного, 125 г сиропа сахарного, 375 г крема сливочного, 100 г мармелада. Для крема: 200 г масла сливочного, 250 г молока сгущенного.

Желтки растереть с сахаром добела, перемешать с молотыми сухарями, тертым миндалем, гвоздикой, крахмалом и ввести взбитые белки. Массу выложить в выстланную промасленной бумагой форму и выпечь в горячей духовке. Готовый торт разрезать на два коржа, пропитать их сиропом, смазать кремом и сложить. Этим же кремом намазать торт сверху. Украсить мармеладом.

Приготовление крема: масло размягчить и взбить, постепенно добавляя сгущенное молоко.

ТОРТ СУХАРНО-ОРЕХОВЫЙ С КОНФИТЮРОМ

По 225 г сухарей пшеничных, муки и сахара, по 200 г ядер орехов и маргарина, 2 яйца, 3 ореха миндаля, 500 мл молока, сода, сахар ванильный, 100 г конфитюра, пудра сахарная.

Из продуктов по рецептуре (кроме конфитюра) замесить тесто и выложить его в смазанную маслом форму. Намазать конфитюром и уложить решетку, приготовленную из оставшегося теста. Выпечь. Готовый торт смазать маслом и посыпать пудрой.

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С СУХАРЯМИ

По 200 г сухарей пшеничных и крахмала картофельного, 12 яиц, 100 г сахара, 50 мл молока, 8 г какао-

порошка, 400 г ядер орехов, корица, сахар ванильный, пудра сахарная.

Желтки растереть с сахаром, добавить пряности и половину замоченных в молоке сухарей. Затем ввести взбитые белки, всыпать остальные сухари, крахмал, какао, измельченные орехи и перемешать. Выложить в форму и выпечь. Торт посыпать пудрой.

ТОРТ МИНДАЛЬНО-СУХАРНЫЙ С ШОКОЛАДОМ

300 г сухарей пшеничных, 8 яиц, 250 г сахара, 60 г шоколада, 25 г корицы и гвоздики, 1/2 лимона, 20 г миндаля, 200 г варенья, 40 г маргарина сливочного.

Белки и желтки растереть отдельно, постепенно добавляя сахар, растертый шоколад, сухари, пряности, цедру лимона и миндаль. Массу тщательно перемешать и выложить в смазанную жиром форму. Выпечь. Торт разрезать на два коржа, намазать их вареньем, сложить. Оформить шоколадной глазурью.

ТОРТ «БЕЗ ЗАБОТ»

500 г сухарей пшеничных, 500 мл молока, 200 г масла сливочного, 300 г сахара, 2 яйца, по 50 г кофе молотого и ядер орехов.

В кипяченое молоко всыпать кофе, размешать, немного настоять и процедить. Тертые сухари залить стаканом горячего молока и дать набухнуть. В растертые яйца с сахаром влить оставшееся охлажденное молоко, довести до кипения. Отдельно взбить масло и, не прекращая взбивания, ввести охлажденную яично-молочную смесь. Крем разделить пополам. Одну часть смешать с сухарями и выложить на тарелку. Торт украсить оставшимся кремом, посыпать орехами и поставить в холодильник на 1—2 часа.

ТОРТ ХЛЕБНО-ВИШНЕВЫЙ

250 г хлеба пшеничного черствого, 6 яиц, по 200 г сахара и вишен без косточек, по 100 г масла сливочного, ядер орехов или миндаля и сиропа вишневого, 1 лимон, корица.

Желтки растереть с сахаром и смешать с растертым маслом, добавить измельченные орехи, тертый хлеб, цедру, сок лимона, сироп, корицу, вишни измельченные и взбитые белки, хорошо перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму и выпечь.

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ С СУХАРЯМИ

240 г сухарей, 500 г творога, 120 г сахара, 4 яйца, 80 г маргарина сливочного, 50 г изюма, 1 лимон.

Натертые и просеянные пшеничные сухари смешать с яйцами и сахаром, добавить протертый творог, растопленное масло, промытый изюм, лимонный сок или цедру лимона и хорошо перемешать. Массу выложить в смазанную жиром форму, смазать желтком и выпечь в духовке до готовности.

ПИРОЖНОЕ ЯБЛОЧНОЕ С СУХАРЯМИ

150 г сухарей пшеничных, 200 г сахара для сиропа, 100 мл воды, 2 г кислоты лимонной, 650 г яблок кислых сортов, 80 г сахара, 10 г корицы.

Сварить сухарный сироп с лимонной кислотой. Яблоки без кожуры и сердцевины нарезать ломтиками и проварить в сиропе 5 минут, всыпать молотые сухари, снять с огня, перемешать и слегка охладить. Из массы сформовать шарики, обвалять их в сахаре с молотой корицей.

ПИРОЖНОЕ «ВИШНЕВЫЕ ПАЛОЧКИ»

375 г хлеба пшеничного черствого, 700 г вишен без косточек, по 150 г масла сливочного и сахара, 100 г муки, 3 яйца, 200 г молока, 50 г сухарной крошки, корица или сахар ванильный, 60 г пудры сахарной.

Вишни засыпать сахаром и разварить на слабом огне с небольшим количеством воды. Тертый хлеб слегка обжарить на масле и перемешать с вишневой массой. Добавить взбитые яйца, муку. Из теста сформовать палочки, обмакнуть их в болтушку из молока и яиц и запанировать в сухарной крошке. Зажарить на сковороде в сильно разогретом масле. Перед подачей посыпать пудрой, смешанной с пряностями.

ПИРОЖНОЕ «САВАРИН»

По 100 г сухарей пшеничных и сиропа, 5 яиц, 125 г сахара, по 25 г муки, масла сливочного и мармелада, 50 мл сливок, ванилин.

Желтки растереть с сахаром и ванилью, ввести толченые сухари, муку, взбитые белки и перемешать. Массу вылить в смазанную маслом форму и выпечь. Пирожное достать из формы, сбрызнуть сиропом и вновь поставить в духовку. После охлаждения смазать мармеладом и взбитыми сливками. Это пирожное можно печь и в маленьких формочках.

ПИРОЖНОЕ ОРЕХОВОЕ С МЕДОМ И СУХАРЯМИ

250 г сухарей пшеничных, 300 г ядер грецких орехов, по 150 г меда и сахара, 150 мл молока, 20 г апельсиновой или лимонной цедры, 5 г ванильного сахара, 30 г какао.

Измельченные ядра орехов смешать с медом, развести подслащенным кислым молоком, всыпать сухари, цедру, пряности и тщательно размешать. Из массы сформовать небольшие шарики, обкатать их в какао-порошке с сахаром и поместить в холодильник.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» С КАКАО

1 кг сухарей пшеничных, 200 г сахара, 200 мл молока, 150 г масла сливочного или маргарина, по 10 г какао и ядер орехов.

Сахар растворить в молоке и вскипятить, добавить масло, какао, толченые сухари и орехи и перемешать. Из массы сформовать шарики, обмакнуть в сухарях, смешанных с какао.

ПИРОЖНОЕ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

1 кг сухарей белых толченых, 200 г сахара, 250 мл молока, 150 г масла сливочного, 25 г какао, 15 орехов грецких.

Сухари смешать с поджаренными измельченными орехами. Сахар растворить в молоке и вскипятить, добавить масло, какао, подготовленные сухари с орехами, перемешать. Из массы сформовать шарики, обкатать их в сухарях, смешанных с какао и сахаром.

СУХАРИ С ОРЕХАМИ ПО-УКРАИНСКИ

400 г булки сладкой черствой, 250 мл молока, 2 яйца, 140 г орехов измельченных, 200 г сахара, 3 г корицы молотой.

Ломтики булки обмакнуть в льезон, обвалять в смеси измельченных орехов, сахара и корицы, уложить на противень и подсушить в духовке при температуре 120—150 °С.

ПЕЧЕНЬЕ ТВОРОЖНО-СУХАРНОЕ

200 г сухарей пшеничных, 280 г творога, 120 г муки, 120 мл молока, 20 г соды, по 100 г маргарина сливочного и сахара, 1 яйцо, 2 лимона.

Маргарин с сахаром растереть, добавить яйцо, молотые сухари, молоко, протертый творог, цедру, муку, смешанную с содой, и замесить тесто. Раскатать его в пласт слоем 1 см и нарезать стаканчиком или специальными формочками. Уложить на противень, смазанный жиром, и выпечь.

ПЕЧЕНЬЕ СУХАРНОЕ С МАЙОНЕЗОМ И ОРЕХАМИ

90 г сухарей пшеничных, 2 яйца, по 25 г сахара и муки, 250 г майонеза, по 75 г ядер орехов или цукатов из апельсиновых корок, изюма, сода питьевая.

Сухари дважды пропустить через мясорубку. Яйца и сахар взбить, ввести майонез, муку и соду. Замесить тесто и с помощью кондитерского шприца выпустить на смазанный маслом противень. Печенье посыпать нарубленными орехами или цукатами. Выпечь при температуре 180—200 °С.

КОВРИЖКА С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

300 г сухарей из хлеба бородинского, 70 г сахара, 2 яйца, 100 г меда, 30 г повидла, по 50 г муки, ядер орехов и цукатов, сода; для крема: 500 г творога, 2 желтка, 150 г сахара, 100 г сметаны, 20 г сока лимонного.

Сахар растереть с яйцами, добавить мед, повидло, сухари, муку, соду и все тщательно перемешать. Массу выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпечь на слабом огне. Творог протереть

несколько раз через сито, ввести желтки, сахар, сметану, сок и взбить. Готовый корж разрезать на три части и смазать творожным кремом. Посыпать измельченными орехами или цукатами.

КЕКС ПЕСОЧНЫЙ

350 г сухарей пшеничных, по 300 г масла сливочного или маргарина и сахара, 6 яиц, 60 г пудры сахарной, 5 г сахара ванильного, соль.

Масло размягчить до консистенции сметаны, растереть с молотыми просеянными сухарями, добавить взбитые с сахаром и специями яйца и вымешать. Тестом заполнить выстланные промасленной бумагой формы для кекса. Изделия выпечь, охладить в формах. Посыпать пудрой с ванильным сахаром.

КЕКС СУХАРНЫЙ

450 г сухарей ржаных, 150 г масла сливочного или маргарина, 3 яйца, по 200 г сахара и сметаны, 10 г фруктовой эссенции, по 30 г лимонных корочек и сухарей (для подсыпки формы), пудра сахарная.

Масло слегка нагреть, растереть с сахаром, влить эссенцию, сметану, всыпать сухари и взбить. Смесь перемешать со взбитыми яйцами, натертыми лимонными корочками, вылить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Выпечь. Подать кекс, посыпав пудрой.

КЕКС С ИЗЮМОМ

400 г хлеба пшеничного черствого, 400 мл молока, 4 яйца, 40 г сахара, 300 г масла или маргарина сливочного, 100 г изюма.

Мякиш хлеба измельчить на терке, залить молоком и оставить на 20—30 минут. Добавить растертые с сахаром белки, растопленное масло или маргарин, изюм и вымешать. Массу переложить в формочку и выпечь.

КЕКС «ИЗЮМИНКА» С ЯБЛОКАМИ

1 батон черствый, 400 г яблок, 500 мл молока, 2 яйца, 100 г сахара, 40 г масла сливочного, корица, сухари пшеничные.

Мякиш батона и очищенные яблоки нарезать ломтиками, пересыпать сахаром с корицей и положить слоями в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Каждый слой залить смесью яиц с молоком и выпечь до готовности.

КЕКС СУХАРНЫЙ С МАРМЕЛАДОМ

450 г сухарей пшеничных, 350 г мармелада, 200 г сметаны, 2 яйца, 60 г ядер орехов, 6 г соды, 20 г масла растительного, по 30 г муки и пудры сахарной.

Мармелад растереть со сметаной, ввести яйца, масло, просеянные сухари, соду, ванильный сахар, орехи и размешать. Тесто выложить слоем 3 см на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Выпечь. Подать, посыпав пудрой.

НАПИТКИ

Ассортимент квасов и напитков из хлебного сырья разнообразен. Это прежде всего излюбленный русский квас. Его готовят с мятой и изюмом, на ржаном и пшеничном солоде, из белых сухарей, земляники и изюма. Благодаря молочной и угольной кислотам хлебный квас хорошо утоляет жажду, стимулирует секрецию пищеварительных желез, способствуя повышению аппетита и усвоению пищи. Важно помнить, что вкусовые качества напитка зависят от того, употребляют его холодным или горячим. Вкусовые свойства кваса наиболее полно проявляются в охлажденном виде.

КВАС ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

500 г хлеба ржаного черствого, 300 г патоки, 20 г дрожжей, 30 г изюма, 5 л воды.*

Хлеб нарезать кусочками, положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть скатертью, дать настояться. В настой влить патоку, разведенные дрожжи, хорошо размешать и поставить на 12 часов в теплое место. Затем квас процедить, перелить в бутылки, положив в каждую по 2—3 изюминки, закупорить и поставить на холод. Через два дня квас готов.

---

* Здесь и далее дрожжи заранее разведенные в 100 мл теплой воды с 25—30 г пшеничной муки.

ХЛЕБНЫЙ КВАС

200 г сухарей ржаных, 125 г сахара, по 10 г дрожжей и мяты, 5 л воды.

Поджаренные сухари измельчить и засыпать при непрерывном помешивании в кипяченую охлажденную до 80 °С воду. Оставить их в теплом месте на 1—1,5 часа для настаивания (периодически помешивать). Сусло слить, а сухари снова залить водой (2 л) и настаивать столько же времени. Затем сусло слить в одну посуду и охладить до 25 °С. Квас процедить и охладить.

ХЛЕБНЫЙ КВАС ИЗ КОНЦЕНТРАТА

500 мл концентрата хлебного, 10 г дрожжей, 5 л воды.

В теплую воду вылить концентрат и ввести дрожжи. Приготовленный напиток поставить в теплое место на 8—10 часов. Охладить, и квас готов к употреблению.

ХЛЕБНЫЙ КВАС С ИЗЮМОМ И МЯТОЙ

200 г сухарей ржаных, 150 г сахара, 50 г дрожжей, 200 г изюма, 100 г мяты, 5 л воды.

Хорошо просушенные ржаные сухари измельчить, залить кипятком, тщательно размешать, накрыть и оставить на 1—2 часа для настаивания. Сусло слить и остудить, добавить сахар, разведенные дрожжи и выдержать 10—12 часов. Процедить и разлить в бутылки, добавив в каждую из них по 2—3 изюминки, и закупорить. Вынести на холод. Квас готов через 2—3 часа. В готовый квас добавить мяту.

КВАС ГУСТОЙ С ИЗЮМОМ

1,2 кг сухарей из хлеба ржаного, 250 г сахара, 30 г дрожжей, 60 г изюма, 5 л воды.

Сухари залить кипятком, охладить, процедить, всыпать сахар, дрожжи и хорошо размешать. Поставить в теплое место на 12 часов для брожения. Сусло перелить в бутылки, в каждую из них добавить изюм и поставить в холодное место. Квас готов к употреблению через 2 дня.

КВАС С ИЗЮМОМ И МЯТОЙ

500 г сухарей из хлеба бородинского, 400 г сахара, 40 г настоя мяты, 25 г изюма, по 15 г эссенции мятной и дрожжей, 5 л воды.

Сухари залить крутым кипятком и настаивать 3—4 часа. Сусло слить, охладить, ввести сахар, мяту, разведенные дрожжы и оставить на 3—4 часа для брожения. Затем сусло разлить в бутылки, в каждую добавить по 2—3 изюминки и, не закупоривая, выдержать при комнатной температуре, пока не начнут подниматься вверх пузырьки углекислоты. Бутылки закупорить и вынести на холод. Через 1—2 дня квас готов.

КВАС СУХАРНЫЙ

1,5 кг сухарей ржаных, 250 г сахара, 65 г дрожжей, 160 г мяты, 5 л воды.

Ржаные сухари обжарить в духовке так, чтобы они зарумянились, но не подгорели, сложить в большую кастрюлю, залить теплой водой и оставить в теплом месте на 2 часа (периодически помешивать). Настой слить. Оставшиеся сухари еще раз залить водой (1—1,2 л на 1 кг), настоять 1—2 часа и слить. Полученное сусло остудить до температуры 20—25 °С, добавить сахар, разведенные дрожжи, настой мяты и оставить в тепле на 8—12 часов. Готовый квас разлить в бутылки и хранить в холодильнике.

КВАС-СЫРОВЕЦ ПО-УКРАИНСКИ

700 г хлеба ржаного черствого, 70 г муки ржаной, 15 г дрожжей, 5 л воды.

Нарезанный ломтиками ржаной хлеб подсушить в духовке. Часть ржаной муки ($^2/_3$) и хлеб заварить кипятком, накрыть салфеткой и оставить на сутки. Оставшуюся ржаную муку развести теплой водой, добавить дрожжи и оставить для брожения на сутки. Закваску влить в подготовленную смесь, хорошо перемешать и развести теплой водой. Через несколько дней квас готов к употреблению. Хранить его в прохладном месте, доливая по мере использования водой.

КВАС СВЕКОЛЬНЫЙ

1 кг хлеба ржаного черствого, 500 г свеклы столовой, 5 л воды.

Свеклу очистить, нарезать. Ломтики хлеба подсушить в жарочном шкафу, перемешать со свеклой, залить теплой водой, поставить в теплое место на 2—3 дня. Этот квас можно использовать для приготовления блюд.

КВАС «УКРАИНКА»

750 г хлеба ржаного бородинского черствого, 600 г сахара, 125 г муки, 600 г свеклы, 50 г дрожжей, 25 г корицы, 5 л воды.

Мелко нарезанный хлеб и корицу залить кипятком. Когда смесь остынет, в нее влить разведенные дрожжи, перемешать, накрыть и оставить на 5 дней для настаивания и брожения. Затем добавить разведенный в кипятке сахар и поставить на 4 дня в холодное место. Как только квас закиснет и отстоится, слить его в другую посуду, подкрасить свекольным соком и прокипятить 15—20 минут. Охладить, поставить в теплое место на сутки, а затем в холодильник.

КВАС ДУШИСТЫЙ С МЯТОЙ

850 г хлеба ржаного черствого, 160 г сахара, 20 г дрожжей, 40 г муки, 8 г мяты или мятной эссенции, 5 л воды.

Хлеб нарезать мелкими ломтиками и подсушить в духовке. Сухари залить кипятком и через 10—12 часов процедить. Муку размешать с небольшим количеством сухарного настоя, добавить дрожжи и поставить в теплое место. Мяту заварить, прокипятить и всыпать сахар. В настой добавить дрожжи, мяту с сахаром, накрыть салфеткой, поставить в теплое место до появления густой пены. Снять пену, процедить, разлить квас в бутылки, закрыть их пробками и хранить в холодильнике. Через 12 часов квас готов к употреблению.

КВАС ЗАПОРОЖСКИЙ

700 г сухарей ржаных, 150 г сахара, 75 г дрожжей, 40 г изюма, 5 л воды.

Сухари залить крутым кипятком и настаивать их 8 часов. Затем настой слить в другую посуду, добавить сахар, дрожжи, лимон и дать постоять еще 8 часов. Квас процедить, разлить в бутылки, в каждую положить по одной изюминке, хорошо закупорить пробками и оставить в теплом месте на 8—10 часов. Как только квас начнет бродить, вынести бутылки в холодное место.

СУХАРНЫЙ КВАС С МАЛИНОЙ

150 г сухарей ржаных, 100 г солода ржаного, 500 г малины, 250 г сахара, 125 г дрожжей разведенных, 50 л воды.

Предусмотренные рецептурой продукты залить охлажденной кипяченой водой и поставить в теплое место для брожения на неделю, затем вынести в холодное место на 2 дня. Жидкость осторожно слить, а в гущу налить 3—4 л охлажденной воды, размешать, процедить. Сусло поставить на слабый огонь на 15 минут и вновь процедить. Квас охладить, разлить в белые бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

КВАС ТМИННЫЙ

500 г хлеба ржаного черствого, 200 г сахара, 15 г дрожжей, 25 г тмина, 5 л воды.

Ржаной хлеб нарезать небольшими кусочками, высушить, залить крутым кипятком, оставить на 3—4 часа и процедить. В настой добавить дрожжи, сахар, тмин и поставить в теплое место для брожения. Через 2—3 дня квас процедить. Хранить в прохладном месте.

КВАС С ЛИМОНОМ

500 г хлеба ржаного черствого, 400 г сахара, 10 г дрожжей, 1 лимон, 5 л воды.

Хлеб подсушить, залить кипятком, дать постоять несколько часов, процедить, добавить сахар, заранее сброженные дрожжи, лимонный сок или лимонную кислоту. Оставить на 24 часа, затем разлить в бутылки, закупорить и вынести на 3 дня в прохладное место.

КАЗАЦКИЙ КВАС (украинская кухня)

200 г сухарей ржаных, 15 г дрожжей, 40 г муки, 5 л воды.

Сухари обдать кипятком и оставить на 8 часов. Добавить дрожжи, муку, размешать и дать настояться.

КВАС С ХРЕНОМ

5 л хлебного кваса, 250 г хрена тертого.

Хрен пропустить через мясорубку или натереть на терке, залить квасом и оставить на 10 часов. Процедить, разлить в бутылки и охладить.

КВАС ФРУКТОВЫЙ

5 л кваса готового хлебного, 500 г варенья.

В приготовленный из экстракта квас добавить любое варенье, выдержать 2—3 часа, процедить.

КВАС С ЧЕБРЕЦОМ

5 л кваса готового хлебного, 250 г сахара, 100 г сухих листьев чебреца.

Листья чебреца отварить в стакане хлебного кваса, долить квасом до литра, всыпать сахар, перемешать и оставить на 10—12 часов. Процедить и охладить.

КВАС РУССКИЙ

1 кг хлеба ржаного черствого, 50 г дрожжей, 220 г сахара, 65 г изюма, 6 л воды.

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить в духовке, уложить в кастрюлю, залить кипятком, закрыть крышкой и дать постоять 6—8 часов. Жидкость процедить, влить разведенные теплой кипяченой водой дрожжи, всыпать сахар и поставить в теплое место на 6—10 часов. Квас процедить, разлить в бутылки, положить в каждую по нескольку изюминок, плотно закупорить и хранить на холоде. Квас готов к употреблению через 12 часов.

КВАС ОКРОШЕЧНЫЙ ПРОСТОЙ

800 г хлеба ржаного черствого, 350 г сахара, 25 г дрожжей, 35 г муки, 5 л воды.

Ржаной хлеб нарезать мелкими ломтиками, подсушить, положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 3—4 часа. Настой процедить, всыпать сахар и ввести дрожжи. Квас поставить в теплое место на 4—5 часов, а затем охладить, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодильник.

ХЛЕБНЫЙ НАПИТОК

100 г сухарей, 500 мл молока или воды, 80 г сахара, 2 желтка, сок 1 лимона, 1 л воды.

Сухари залить молоком или водой, дать настояться и процедить. В жидкость добавить лимонный сок, сахар и взбитые желтки. Подать холодным.

НАПИТОК «ОСВЕЖАЮЩИЙ»

1 л кваса хлебного, 250 мл сока яблочного, 300 г меда, ванилин.

Хлебный квас смешать с медом, соком, всыпать ванилин и охладить. Мед можно подать отдельно.

НАПИТОК «УКРАИНСКИЙ»

1 л кваса хлебного, по 10 г чая и мяты сушеной, 200 мл воды, 20 г сахара, лимонная кислота.

Чай с мятой заварить кипятком и дать настояться. Из сахара и воды сварить сироп, охладить и процедить. Квас, сироп, настой чая с мятой заправить лимонной кислотой и охладить. Подать со льдом.

НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

50 г отрубей пшеничных, 1 л воды, 130 г хлеба пшеничного черствого, 10 г сахара, по 5 г хмеля и дрожжей.

Отруби смешать с водой, довести до кипения, процедить, положить поджаренный в духовке хлеб, хмель,

сахар и прокипятить 5 минут. Дать напитку настояться, охладить. Ввести разведенные дрожжи и выдержать 10—12 часов. Подать охлажденным.

НАПИТОК «ПЕТРОВСКИЙ»

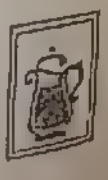
5 л кваса хлебного, по 125 г меда и хрена.

В квас, приготовленный по вышеуказанным рецептурам любым способом, добавить мед, размешать до полного растворения, влить еще часть кваса, положить нарезанный тонкими ломтиками хрен, плотно закрыть и оставить на 2—4 часа в охлажденном месте. Затем процедить. Подать с кусочками пищевого льда.

НАПИТОК С КОРИЦЕЙ

1 кг хлеба бородинского черствого, по 20 г корицы и дрожжей, 50 г муки пшеничной, 250 г сахара, 100 г сока свекольного, 5 л воды.

Хлеб мелко нарезать, посыпать корицей и залить крутым кипятком. Дрожжи растворить в 125 мл кипяченой воды, всыпать муку и хорошо размешать. Охладить, влить подготовленные дрожжи, перемешать и оставить на брожение на 5 дней. После этого влить растворенный в кипятке сахар и поставить квас в холодное место. Через 4 дня его процедить, подкрасить соком и прокипятить 15 минут. Напиток охладить, разлить в бутылки, плотно укупорить их и поставить на сутки в теплое место. В дальнейшем хранить в холодильнике.



НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ

Хлеб нужно хранить при температуре 20—25 °С в специальных герметических хлебницах, лучше деревянных. Чтобы замедлить процессы черствения и предотвратить деформацию, кладите булку хлеба обязательно на нижнюю корку. При таком хранении хлеб остается свежим в течение 48—60 часов.

Не реже чем раз в неделю необходимо очищать хлебницу от крошек, промывать ее слабым раствором уксуса и обязательно хорошо просушивать.

Хлеб не черствеет, если хранить его в полиэтиленовых мешках или эмалированной посуде, положив клубень очищенного картофеля, или горсть соли, или свежее яблоко.

Не храните вместе пшеничный и ржаной хлеб, от этого вкус белого хлеба ухудшается.

Баранки, сушки и сухари нужно хранить отдельно от булочных изделий, так как при совместном хранении первые теряют хрупкость и размягчаются, а булки быстро черствеют.

Булочные изделия лучше хранить в чистой салфетке или мешочке из целлофана.

Каждый раз режьте к столу столько хлеба, сколько нужно на один раз.

Черствый хлеб полезен, так как крахмал в нем находится в видоизмененном состоянии и лучше усваивается.

Черствый хлеб и булочные изделия будут вкуснее, если обжарить их в тостере или на сковороде.

Зачерствевший хлеб можно освежить на пару. Для этого налейте на дно кастрюли немного воды, сверху установите дуршлаг с нарезанным хлебом так, чтобы он не касался воды, накройте крышкой и поместите на огонь до закипания.

Черствый хлеб можно освежить, если окунуть его в воду, а затем поставить в горячую духовку.

Вчерашний хлеб можно освежить и иначе: положить в кастрюлю, прикрыть сверху полотенцем и подержать 10 минут над посудой с кипящей водой. Или так: черствый хлеб или ломтики сбрызнуть водой, завернуть в слегка увлажненную чистую салфетку, положить в кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в духовку на 10 мин.

Надо помнить, что освеженный любым способом хлеб, как и свежевыпеченный, мягок, имеет приятный вкус и аромат, но хранению не подлежит, поэтому его надо употреблять сразу.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Ассорти «фри» на хлебе 62

Б

Бабка из булки с орехами и вареньем 213
Бабка из ржаного хлеба со свеклой и изюмом 210
Бабка из ржаного хлеба с черносливом и рисом 213
Бабка из ржаного хлеба с яблоками и морковью 211
Бабка из сухарей и ревеня 211
Бабка из хлеба с яблоками и медом 212
Бабка овощная с творогом и хлебом 153
Бабка с творогом и сметаной 214
Бабка сухарная с земляникой 213
Бабка сухарная с медом и орехами 213
Бабка сухарная с яблоками 211
Бабка сухарная с яблоками и яйцами 212
Бабка яблочная с абрикосовым соусом 212
Бабки, пироги, караваи, 210
Баклажаны, запеченные с сухариками 123
Баклажаны, фаршированные хлебной начинкой 127
Баклажаны, фаршированные хлебом, зеленью и сардельками 126
Батон, фаршированный мясом и зеленью 144
Бельдюга, запеченная с зеленым луком в сухарях 134
Бисквит сухарный 222
Бисквит сухарный с орехами и изюмом 223
Блюда из хлеба и мясных продуктов 140
Блюда из хлеба и овощей 115
Блюда из хлеба и рыбы 133
Блюда из хлеба, яиц и молочных продуктов 148
Борщок с пампушками 108
Борщ холодный из молодой свеклы на квасе 107
Борщ холодный с мясом на квасе 107
Ботвинья 110
Булочки, запеченные с мясными продуктами и сыром 143
Булочки творожные с хлебом 153
Булочки фаршированные 155
Булочки, фаршированные мясными продуктами 144
Булочки, фаршированные отварным мясом 143
Бульон с гренками по-чешски 101
Бульон с клецками из булочек 100
Бульон с фрикадельками из картофеля, сухарей и кальмаров 102
Бульон с фрикадельками из хлеба и мяса по-эстонски 102
Бульон с фрикадельками из хлеба и печени по-венгерски 103

Бульон с фрикадельками из хлеба, капусты и пасты «Океан» 102
Бульон с хлебными клецками 99,101
Бульон с хлебными клецками и кабачками 101
Бульон с хлебными клецками на масле 100
Бульон с хлебными клецками на сметане 100
Бульон с хлебными клецками по-немецки 99
Бульон с хлебом 101
Бутербродная масса из баклажанов по-чехословацки 15
Бутербродная масса из брынзы и корнишонов 11
Бутербродная масса из брынзы или творога с перцем 12
Бутербродная масса из ветчины, яиц и горчицы 16
Бутербродная масса из жареного мяса 16
Бутербродная масса из копченой рыбы и брынзы 17
Бутербродная масса из моркови, сельдерея и хрена 14
Бутербродная масса из морковного пюре и сливок 14
Бутербродная масса из мясных продуктов и хрена 16
Бутербродная масса из плавленого сыра 11
Бутербродная масса из пюре орехов и брынзы 16
Бутербродная масса из редиса 14
Бутербродная масса из редиса и сыра по-чехословацки 15
Бутербродная масса из редиса, сметаны и яиц 15
Бутербродная масса из сыра по-польски 11
Бутербродная масса из творога, грибов и лука 12
Бутербродная масса из творога и чеснока по-болгарски 12
Бутербродная масса из творога и яблок 16
Бутербродная масса из хрена, сметаны и яиц 15
Бутербродная масса из яблок и хрена 15
Бутербродная масса из яиц и масла 17
Бутербродная масса по-чехословацки 11
Бутербродная масса с луком 17
Бутербродная паста из моркови и морской капусты 13
Бутербродная паста из отварных грибов по-польски 12
Бутербродная паста из творога, грибов и ветчины 13
Бутербродная паста из творога, моркови и яблок 13
Бутербродная паста из творога, фруктов и яиц 14
Бутербродные массы 9
Бутерброды ассорти со шпротами 35
Бутерброды «Башня» с куриным, шпротным и морковным паштетами 30
Бутерброды «Башня» по-литовски 29
Бутерброды «Весенние» 24
Бутерброды «Дед Мороз» 21
Бутерброды детские «Парус» 22
Бутерброды закрытые 36
Бутерброды закусочные 41
Бутерброды «Мозаика» 25
Бутерброды «Напоминание» 19
Бутерброды на скорую руку 32
Бутерброды «Новогодние» 24
Бутерброды оригинальные 30
Бутерброды открытые 18
Бутерброды «Парусник» 34
Бутерброды «Пикантные» 27
Бутерброды «Полосатые» 38
Бутерброды «Принцесса» 31
Бутерброды с брынзой и сардинами 25
Бутерброды с вареными грибами 21
Бутерброды с ветчиной 28
Бутерброды с ветчиной, майонезом и овощами 25
Бутерброды с запеченными шампиньонами 21
Бутерброды с зеленым маслом 18
Бутерброды с икрой 35
Бутерброды с кабачковой или баклажанной икрой и маслом 20
Бутерброды с килькой и яйцом 35
Бутерброды с колбасой 27
Бутерброды с копченой корейкой под хреном 28
Бутерброды с курицей или дичью 32
Бутерброды с луком по-крестьянски 19
Бутерброды с маслинами 22

Бутерброды «Смесь» 41
Бутерброды с морским окунем горячего копчения 33
Бутерброды с мясным рулетом и творогом 30
Бутерброды с мясом и овощным салатом 28
Бутерброды с мясом птицы и овощным перцем 26
Бутерброды с мясом птицы и языком 26
Бутерброды с овощами, куриным мясом и ветчиной 37
Бутерброды с орехами 22
Бутерброды с окороком, творогом и маслом 28
Бутерброды со свежими помидорами 20
Бутерброды со свежими помидорами, брынзой и орехами 20
Бутерброды со свежими огурцами 20
Бутерброды со свежими огурцами и сыром 23
Бутерброды со свеклой 20
Бутерброды со скумбрией холодного копчения 35
Бутерброды со сливочным маслом, брынзой и маслинами 19
Бутерброды со сливочным маслом и петрушкой 18
Бутерброды со сливочным маслом и сыром 18
Бутерброды со сливочным маслом и хреном 18
Бутерброды со сливочным маслом и яйцом 19
Бутерброды с палтусом соленым 33
Бутерброды с паштетом из ветчины и языка 31
Бутерброды с паштетом из сваренных вкрутую яиц 32
Бутерброды с паштетом из сардин 35
Бутерброды с паштетом и черносливом 31
Бутерброды с печеночным паштетом 31, 40
Бутерброды с пикантной смесью 27
Бутерброды с плавленым сыром и тыквой 24
Бутерброды с плавленым сыром, чесноком и свеклой 23
Бутерброды с ростбифом и хреном 26
Бутерброды с рубленой сельдью по-чешски 34
Бутерброды с рыбными консервами 34
Бутерброды с рыбой и сыром 33
Бутерброды с сайрой консервированной 34
Бутерброды с селедочным маслом 19
Бутерброды с селедочной массой 40
Бутерброды с солеными грибами 21
Бутерброды с сельдью, грибами и маслом 38
Бутерброды с сельдью и грибами 40
Бутерброды с сельдью или килькой 35
Бутерброды с сосисками 37
Бутерброды с сырной массой 39
Бутерброды с сыром и аджикой 23
Бутерброды с сыром и джемом 24
Бутерброды с сыром и ветчиной 38, 39
Бутерброды с сыром и маслинами 23
Бутерброды с сыром, редькой или редисом 23
Бутерброды с творогом и окороком 39
Бутерброды с телятиной и языком заливным 29
Бутерброды с томатным пюре 22
Бутерброды с фруктами 36
Бутерброды с ягодами 36
Бутерброды с яичницей натуральной 33
Бутерброды с яйцом, соленым помидором или огурцом 32
Бутерброды «Цветочки» 27

В

Вареники из творога с сухарями 156
Вареники из творога, хлеба и изюма 156
Вареники, клецки, галушки, кнедлики, крокеты 155
Введение 3
Вегетарианский паштет по-польски 121
Ветчина с яблоками на хлебе 61
Ветчинные колбаски по-швейцарски 62

Взбитые сливки прослоенные 182
Вторые блюда 115

Г

Галушки из пшеничных сухарей по-украински 160
Галушки творожные с сухарями 160
Галушки хлебные с картофелем 160
Галушки хлебные с колбасой и сыром 160
Голубцы, с грибным фаршем, отварным мясом и хлебом 121
Голубцы с тушеными белыми грибами и хлебом 121
Горячие десертные блюда 183
Горячие закуски 60
Гренки 67
Гренки «Аппетитные» 104
Гренки-гриль с сосиской 79
Гренки десертные с яблоками и орехами 201
Гренки, жареные с шампиньонами 72
Гренки, запеченные с колбасой 77
Гренки «Красная шапочка» 204
Гренки к супам 103
Гренки «Лето» 67
Гренки обыкновенные 103
Гренки острые 103
Гренки панированные с плавленым сыром 68
Гренки пикантные 69
Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой 104
Гренки под соусом 67
Гренки по-итальянски 78
Гренки по-киевски 71
Гренки праздничные 76
Гренки с абрикосовым соусом 201
Гренки с апельсинами и изюмом 204
Гренки с бананами и яблоками 203
Гренки с брынзой и яйцом 68
Гренки с вареньем 200
Гренки с ветчиной и луком 80
Гренки с ветчиной и спаржей 81
Гренки с ветчиной и помидорами 80
Гренки с ветчиной и черносливом 81
Гренки с ветчиной и яичницей 80
Гренки с ветчиной и яйцом 79
Гренки с ветчиной, огурцами и майонезом 80
Гренки с вишнями 202
Гренки с говядиной и сыром 76
Гренки с говядиной, плавленым сыром и орехами 77
Гренки с грибным паштетом 73
Гренки с грибным соусом 72
Гренки с грудинкой и сыром 81
Гренки с жареной ветчиной и горчицей 82
Гренки с заварным кремом 200
Гренки с запеченными грибами 73
Гренки с зеленым горошком и морковью по-польски 70
Гренки с зеленым горошком и овощной смесью 71
Гренки с икрой 76
Гренки с капустой и кабачками 69
Гренки с клубникой 201
Гренки с колбасной массой и сыром 83
Гренки с колбасой 77
Гренки с колбасой и помидорами 77
Гренки с копченой грудинкой и помидорами 82
Гренки с котлетами и плавленым сыром 83
Гренки с ливерной колбасой, сыром и яблоками 81
Гренки с луком 69
Гренки с малиной 201
Гренки с мармеладом и вареньем 202
Гренки с мозгами 83
Гренки с мясными продуктами 78
Гренки с мясными продуктами и томатной пастой 78
Гренки с мясным фаршем 82
Гренки со свежими грибами 71
Гренки с омлетом 74
Гренки со шпротами (2 способа) 75
Гренки с паштетом 104
Гренки с плавленым сыром и колбасой 68
Гренки с повидлом 204
Гренки с помидорами запеченные 70
Гренки с протертым горохом 73
Гренки с рубленым мясом 74
Гренки с рубленым мясом и окороком 74
Гренки с рыбным фаршем 75

Гренки с салом и чесноком 82
Гренки с сардельками и квашеной капустой 79
Гренки с сардельками и сыром 79
Гренки с сахаром молочные 200
Гренки с сельдью 76
Гренки с сельдью, молоками и желтками 75
Гренки соленые 103
Гренки с солеными огурцами и сельдью 74
Гренки с сыром и томатным соусом 67
Гренки с сыром и яблоками 68
Гренки с творогом запеченные 203
Гренки с тушеными грибами и яйцом 72
Гренки с тушеными яблоками 203
Гренки с чесноком 69
Гренки с чесноком и огурцами 70
Гренки с чесночным соусом. 70
Гренки с языком 84
Гренки с яйцами, помидорами и мясопродуктами 74
Гренки с яйцом и хреном 74
Гренки «Юбилейные» 67
Грибная похлебка 93
Грибной паштет на поджаренном хлебе 61
Гусь (или утка), фаршированный хлебным фаршем 145

Д

Детские бутерброды «Башня» 29
Десерт из черствого хлеба по-эстонски 183
Драчена с сыром 154

Ж

Жареные ломтики белого хлеба с соусом 120
Жареный тертый хлеб 119
Жаркое из рубленого мяса с сухарями 146
Желе с сухариками 177
Желе хлебное 176

З

Закуска «Ворскла» 59
Закуска «Гнездышко» 63
Закуска из лука и хлеба 59
Закуска из овощей и хлеба острая 57
Закуска из пасты «Океан» с творогом и хлебом 56
Закуска из редьки, моркови и сухарей 57
Закуска из редьки, творога и сухарей 57
Закуска из тыквы и хлеба 58
Закуска из хлеба и капусты 57
Закуска из хлеба, рубленой сельди и яблок 56
Закуска из хлеба, сельди и майонеза по-еревански 56
Закуска из хлеба, сыра и зеленого горошка 59
Закуска чесночно-хлебная острая 58
Закуски, салаты 55
Запеканка «Зимняя» 199
Запеканка из печени с картофельным пюре и хлебом 142
Запеканка из ржаного хлеба и ревеня 196
Запеканка из сухарей и изюма 129
Запеканка из сухарей с яблоками и орехами 197
Запеканка из сухарей с яблочным пюре 197
Запеканка из хлеба и грибов (2 способа) 129
Запеканка из хлеба и жареной рыбы 135
Запеканка из хлеба и шпината 129
Запеканка из хлеба, свеклы и изюма 129
Запеканка из хлеба с грушами 197
Запеканка из хлеба с яблоками 196
Запеканка из хлеба с яблоками и корицей 197
Запеканка из хлеба, творога и моркови 153
Запеканка хлебная с вишнями и манной крупой 198
Запеканка хлебная с изюмом 199
Запеканка хлебная с мясом 141
Запеканка хлебная с окороком и сыром 142
Запеканка хлебная с орехами и сливками 198
Запеканка хлебная с сельдью и говядиной 136
Запеканка хлебная с сельдью и картофелем 135

Запеканка хлебная со сливами и сыром 198
Запеканка хлебная с творогом и яблоками 199
Запеканка хлебная с яйцом и творогом 152
Запеканка с булкой, сыром и яйцом 154
Запеканка с рыбой, хлебом и майонезом 136
Запеканка сухарная с грибами и сыром 130
Запеканка сухарная с консервированными фруктами 199
Запеканка сухарная с морковью 128
Запеканка с хлебом, инжиром и яблоками 154
Запеканка с хлебом и печенью 142
Запеканка с хлебом и сардинами 137
Запеканка с хлебом, сыром и колбасой 154
Запеканка с хлебом, сыром и сметаной 154
Запеканка с хлебом, цветной капустой и колбасой 141
Запеканка с хлебом, шпинатом и колбасой 141
Зеленый горошек с гренками 120
«Золотая» каша 187
Зразы капустные с хлебом 118
Зразы картофельные с хлебом 119

И

Индейка, фаршированная хлебным фаршем 146

К

Кабачки, фаршированные сыром и сухарями 128
Казацкий квас (украинская кухня) 238
Канапе с балыком 43
Канапе с ветчиной 43
Канапе с грибной массой и мясными продуктами 42
Канапе с зернистой икрой 45
Канапе с икрой минтая 46
Канапе с килечным маслом 41
Канапе с килькой 47
Канапе с килькой, анчоусами и сельдью 47
Канапе с нототенией холодного копчения 44
Канапе с осетриной 44
Канапе с паюсной икрой, сельдью и яйцом 46
Канапе с печеночным паштетом 47
Канапе с печенью трески 45
Канапе с помидорами и огурцами 42
Канапе с редисом, килькой или сельдью 41
Канапе с рыбными консервами 45
Канапе с рыбой и фасолью по-французски 44
Канапе с сардинами 45
Канапе с сельдью 46
Канапе с сельдью, яблоками и луком 46
Канапе с семгой 43
Канапе с семгой, икрой и сельдью 43
Канапе с судаком 44
Канапе с сыром и томатной пастой 42
Канапе со шпиком 43
Канапе со шпротами 45
Капуста, фаршированная мясом и хлебом 145
Капуста, фаршированная сухарями и яйцами 124
Каравай домашний с повидлом 219
Каравай лимонный 219
Каравай с творогом 219
Каравай хлебный со сливками 218
Картофельные зразы с рыбой в сухариках 137
Каша из пшеничных булочек 187
Квас густой с изюмом 234
Квас душистый с мятой 236
Квас запорожский 236
Квас из ржаного хлеба 233
Квас окрошечный простой 239
Квас русский 238
Квас свекольный 236
Квас с изюмом и мятой 235
Квас с лимоном 237
Квас сухарный 235
Квас с хреном 238
Квас с чебрецом 238
Квас-сыровец по-украински 235
Квас тминный 237
Квас «Украинка» 236
Квас фруктовый 238
Кекс «Изюминка» с яблоками 232
Кекс песочный 231
Кекс с изюмом 231
Кекс сухарный 231
Кекс сухарный с мармеладом 232

Кисель из ржаного хлеба со сливками или мороженым 175
Кисель из ржаного хлеба с сухофруктами 175
Кисель из ржаных сухарей 175
Кисель из хлебного кваса 176
Клецки колбасные 147
Клецки колбасные по-немецки 158
Клецки по-венециански 157
Клецки с ветчиной и сухарями 158
Клецки сухарные, запеченные в сметане 159
Клецки хлебные с овощами 156
Клецки хлебные со шпиком и ветчиной 157
Клецки хлебные с салом по-венгерски 158
Клецки хлебные с творогом 157
Кнедлики булочные 161
Кнедлики булочные с манной крупой в салфетке 162
Кнедлики венские 161
Кнедлики, приготовленные в горшочках 161
Кнедлики по-чехословацки (4 способа) 162
Коврижка с творожным кремом 230
Коврижка творожная с кремом 223
Коктейль-салат картофельный с грибами и хлебом 65
Коктейль-салат яичный с хлебной крошкой 66
Колбаски ореховые 219
Колбаски сухарно-сметанные 163
Колбаски хлебно-сметанные сладкие 187
Корейка, фаршированная хлебным фаршем 144
Котлеты из белокочанной капусты с сухарями 117
Котлеты из кабачков и картофеля 115
Котлеты из мойвы с творогом и хлебом запеченные 137
Котлеты из сухарей и брюквы 117
Котлеты из цветной капусты с сухарями 117
Котлеты «Пожарские» 147
Котлеты сухарные с зеленью 116
Котлеты с хлебом 146
Котлеты хлебные с луком и зеленью 116
Котлеты хлебные с овощами 117
Котлеты хлебные с репой 116
Котлеты хлебные с яйцами и луком 149
Крем из ржаных сухарей 178
Крем сливочный с ржаным хлебом 169
Крем украинский 169
Крокеты морковные с сухарями 163
Крокеты с яйцами и луком 149
Крокеты хлебные 163
Крутоны из хлеба с консервированными фруктами 205

Л

Ломтики белого хлеба с консервированными фруктами 202
Лук, запеченный с хлебом и окороком 122
Лук, фаршированный хлебом и ветчиной 125

М

Мойва, тушенная с зеленью в сухарях 134
Мусс из ржаного хлеба 176
Мусс хлебный с клюквой 178
Мусс хлебный с молоком 177
Мусс хлебный с сиропом 177
Мучные кондитерские изделия из черствого хлеба и сухарей 221
Мясо с хлебом на вертеле 140

Н

Напитки 233
Напиток безалкогольный 239
Напиток «Освежающий» 239
Напиток «Петровский» 240
Напиток с корицей 240
Напиток «Украинский» 239
Начинка хлебная с луком 170
Начинка хлебная с яйцами и грибами 170

О

Овощной суп-пюре с хлебом, молоком и желтками 97
Огурцы с хлебной начинкой 124

Огурцы, тушенные в сметане, с гренками 120
Огурцы, фаршированные хлебным фаршем с яблоками и сельдью 60
Окрошка грибная 105
Окрошка мясная с огурцами 106
Окрошка мясная с редисом 105
Окрошка овощная 105, 106
Окрошка овощная с кальмарами 107
Окрошка овощная с рыбой 106
Оладьи из печени с хлебом 140
Оладьи из ржаного хлеба 155
Оладьи из сухарей и изюма 156
Омлет на хлебе с луком и окороком по-голландски 151
Омлет с хлебом 151
Омлет с хлебом и пастой «Океан» 151
Омлет с хлебом и сыром 151
Омлет с хлебом, сыром и яблоками по-английски 150
Омлет, фаршированный печенью с хлебом 146
Отбивные из черствого белого хлеба со шпинатом и картофелем 115

П

Палочки из ржаного хлеба с ветчиной 26
Панированные сандвичи 37
Паштет из брынзы, сухарей, орехов с чесноком 60
Первые блюда 85
Перец или кабачки, фаршированные хлебным фаршем 128
Перец, фаршированный брынзой и сухарями 127
Перец, фаршированный хлебом, творогом и помидорами 127
Печенье сухарное с майонезом и орехами 230
Печенье творожно-сухарное 230
Печеные яблоки на гренках 203
Пирог из батона с начинкой 215
Пирог из ржаного хлеба с какао 217
Пирог сладкий сухарный с яблоками 215
Пирог сухарный с орехами и медом 217
Пирог сухарный с черникой 216
Пирог «Хлебная фантазия» 218
Пирог хлебный с вареньем 218
Пирог хлебный с вишнями 216
Пирог хлебный с клюквой и изюмом 217
Пирог хлебный с крыжовником 215
Пирог хлебный с морковью и изюмом 214
Пирог хлебный со сливами и виноградным соком 216
Пирог хлебный с ревенем 214
Пирог хлебный с яблоками 215
Пирожное без выпечки 229
Пирожное «Вишневые палочки» 228
Пирожное «Картошка» с какао 229
Пирожное ореховое с медом и сухарями 229
Пирожное «Саварин» 229
Пирожное яблочное с сухарями 228
Пицца по-крымски 118
Поджаренный хлеб с луком 60
Помидоры, запеченные в булочках 123
Помидоры, запеченные с хлебом и сыром 125
Помидоры, фаршированные мясом, сыром и хлебом 126
Помидоры, фаршированные по-уральски 125
Помидоры, фаршированные хлебным фаршем с яблоками и сельдью 60
Помидоры, фаршированные хлебом с печенью 126
Похлебка из свеклы на хлебном квасе 110
Пудинг из ржаных сухарей ароматный 188
Пудинг из ржаного хлеба с орехами и черносливом 192
Пудинг из ржаного хлеба с яблоками 191
Пудинг из сухарей и щавеля 131
Пудинг из тыквы с сухарями 190
Пудинг из хлеба изюмно-миндальный 195
Пудинг из хлеба и сушеных грибов 132
Пудинг из черствой булки с кремом 194
Пудинг из черствой булки с ягодами 193
Пудинг из шпината с хлебом 189

Пудинг морковно-творожный с сухарями 190
Пудинг морковно-яблочный с булкой 190
Пудинг омлетный в хлебе с джемом по-шотландски 194
Пудинг с капустой и хлебом 130
Пудинг сладкий из сухарей и яблок 193
Пудинг сухарный 188
Пудинг сухарный из кольраби с яблоками 189
Пудинг сухарный из свежих боровиков по-польски 132
Пудинг сухарный с медом и орехами 188
Пудинг сухарный с морковью и цукатами 190
Пудинг сухарный со сметаной или сливками 188
Пудинг сухарный с цукатами 189
Пудинг хлебно-картофельный 131
Пудинг хлебно-сырный 155
Пудинг хлебный ванильный 195
Пудинг хлебный по-немецки 194
Пудинг хлебный с изюмом 193
Пудинг хлебный с орехами и абрикосовым соусом 192
Пудинг хлебный с орехами и ванильным соусом 192
Пудинг хлебный со шпинатом 131
Пудинг хлебный с печенью 145
Пудинг хлебный с повидлом 194
Пудинг хлебный с творогом 196
Пудинг хлебный с тыквой, яблоками и изюмом 191
Пудинг хлебный с сельдью 139
Пудинг хлебный с цветной капустой 131
Пудинг хлебный с цедрой апельсина паровой 195
Пудинг хлебный с яблоками и абрикосовым соусом 191
Пудинг хлебный с яблочным соком, изюмом и орехами 192
Пудинг хлебный с яйцами 196

Р

Репа с хлебным фаршем 122
Роттердамские ломтики 51
Рулет с пастой «Океан» и хлебом 138
Рыба, запеченная с гренками 135
Рыба с гренками в сметанном соусе 134
Рыбный галантин с хлебом 139

С

Савойская капуста, запеченная с гренками 122
Салат аппетитный 65
Салат «Букет из овощей и гренков» 64
Салат «Весна» с хлебной крошкой 65
Салат «Загадка» 63
Салат из свеклы с сардинами и тертым хлебом 66
Салат летний с хлебной крошкой 64
Салат «Новинка» 66
Салат острый из хлеба и овощей 64
Салат «Чародейка» 63
Салаты 63
Салат яичный на гренках 64
Сандвичи с плавленым сыром и орехами 37
Сандвичи с сыром и ветчиной 36
Свекольник на квасе с ревенем 110
Свекольник с хлебным квасом 110
Свинина с колбасой на хлебе 62
Селедочная масса с желтками яиц 17
Селедочная масса с творогом 17
Селедочный форшмак с булкой 56
Сельдь с хлебом 55
Сладкие блюда из черствого хлеба 175
Слойка с вареньем и сливками ароматизированная 221
Слойка сухарная с вишнями 221
Слойка сухарная с персиками 222
Слойка с халвой и повидлом 222
Слойка с яблоками, творогом и сливками 221
Сосиски, жаренные с хлебом и овощами на вертеле 140
Сосиски, запеченные с яблоками и черствым хлебом 143
Соус абрикосовый 167
Соус белый 164
Соус ванильный 168
Соус ванильно-ягодный 168
Соус голландский 165
Соус грибной 165
Соус лимонный 167
Соус молочный 165
Соус ореховый 168

Соус сладкий 168
Соус сладкий яблочный 167
Соус сметанный 164
Соус сметанный с хреном 164
Соус сухарный 166
Соус сухарный по-шотландски 166
Соус томатный 166
Соус укропный 167
Соус хлебный с чесноком и орехами 166
Соус шоколадный 168
Соусы 164
Спаржа в сухарях 119
Суп из молодой крапивы с квасом 109
Суп из помидоров, сладкого перца с гренками 94
Суп из тыквы с гренками 97
Суп из черники с хлебными клецками 113
Суп из шпината с гренками 98
Суп картофельный с чесноком и гренками 86
Суп молочный с булкой 93
Суп молочный с гренками 94
Суп молочный с гренками и черносливом 96
Суп молочный с желтками и хлебом 95
Суп молочный с поджаренным хлебом и сыром по-чешски 95
Суп молочный с сухарями и ванилью 93
Суп молочный с хлебом и взбитыми яйцами 96
Суп молочный с хлебом и корицей 94
Суп молочный с хлебными фрикадельками 95
Суп молочный швейцарский 95
Суп овощной с гренками по-чехословацки 97
Суп огуречный с гренками 94
Суп-пюре из моркови и хлеба 98
Суп-пюре из хлеба с картофелем и помидорами 96
Суп-пюре из хлебных корок и зеленым горошком 98
Суп-пюре с овощами и хлебом 98
Суп сборный овощной с гренками 89
Суп с горохом, копченой грудинкой и гренками 92
Суп с фрикадельками и сухарями по-барселонски 91
Суп с фрикадельками из хлеба и печени по-венгерски 90
Суп с чесноком и гренками 89
Суп с яблоками и гренками 99
Суп хлебный по-шотландски 92
Суп хлебный с мясом 93
Суп хлебный с сыром, яйцом и зеленым луком 97
Супы горячие 86
Супы заправочные 86
Супы молочные 93
Супы на хлебном квасе, холодных овощных отварах и кефире 105
Супы прозрачные (бульоны) 99
Супы-пюре 96
Супы сладкие на фруктовых отварах 111
Супы холодные 105
Суфле из абрикосов или слив с сухарями 185
Суфле из булки и моркови 132
Суфле из булочек с орехами миндаля и изюмом 186
Суфле из грибов и сухарей 133
Суфле из кур с хлебом 148
Суфле из моркови с сухарями и черносливом 184
Суфле из моркови с хлебом и сыром 184
Суфле из моркови, цветной капусты и зеленого горошка 183
Суфле из мяса с творогом и хлебом 187
Суфле из свежих грибов с сухарями 184
Суфле из сухарей с брынзой 183
Суфле из сухарей с морковью и изюмом 183
Суфле из творога с сухарями и шпинатом 186
Суфле из хлеба 186
Суфле из хлеба с орехами 185
Суфле рыбное с хлебом 139
Суфле яичное с сухарями 185
Сухари-ежики 220
Сухари с орехами по-украински 230
Сухарный квас с малиной 237

Т

Тартинки гастрономические 52
Тартинки с брынзой 50
Тартинки с грибным паштетом и творогом 51

Тартинки с жареными мозгами 53
Тартинки с запеченной сырной массой 49
Тартинки с кабачками, цветной капустой и морковью 48
Тартинки с кальмарами, творогом и морковью 54
Тартинки с капустой и кабачками 47
Тартинки с котлетами, сыром и помидорами 51
Тартинки с мясным фаршем 52
Тартинки с овощами и зеленым горошком 48
Тартинки с омлетом и зеленым луком 50
Тартинки с пастой «Океан» и творогом 54
Тартинки с паштетом из печени 53
Тартинки с паштетом из рыбы и творога 55
Тартинки с помидорами и сыром 48
Тартинки с почками 53
Тартинки с рыбным фаршем, сыром и яблоками 54
Тартинки с рыбой, сыром и помидорами 53
Тартинки с сосисками, сыром и помидорами 52
Тартинки с сыром и ветчиной 50
Тартинки с сыром, луком и овощным перцем 49
Тартинки с сыром, яйцом и томатной пастой 50
Тартинки с телятиной и сыром 52
Тартинки с форшмаком из сардин, пасты «Океан» и говядины 55
Тартинки с яблоками и сыром 49
Тартинки с языком 52
Тартинки с яйцом и луком 50
Творожники с изюмом и сухарями 152
Тертый ржаной хлеб с брусничным вареньем 181
Тертый хлеб, прослоенный яблоками и творогом 181
Тертый хлеб с абрикосовым пюре 179
Тертый хлеб с вишнями 179
Тертый хлеб с курагой и сливками 181
Тертый хлеб с морковью и яблоками 182
Тертый хлеб со взбитой сметаной и сливками 181
Тертый хлеб со свежими ягодами 178
Тертый хлеб с тыквой и черносливом 182
Тертый хлеб с черникой 179
Тертый хлеб с черной смородиной 178
Тертый хлеб с черносливом и сливками 180
Тертый хлеб с яблоками и изюмом 180
Тертый хлеб с яблоками, медом и орехами 180
Тертый хлеб с яблочным пюре и вареньем 179
Тефтели из черного хлеба с луком и сметаной 118
Тефтели с сухарями из белого хлеба 147
Торт «Без забот» 227
Торт миндально-сухарный с шоколадом 227
Торт морковно-сухарный 224
Торт ореховый с сухарями 226
Торт сухарно-кофейный без выпечки 225
Торт сухарно-миндальный с мармеладом 226
Торт сухарно-ореховый с конфитюром 226
Торт сухарный 223
Торт сухарный «Минутка» 225
Торт сухарный с заварным кремом 224
Торт сухарный со сливками 225
Торт творожный с сухарями 228
Торт хлебно-вишневый 227
Торт хлебный слоеный с джемом 224
Треска с гренками 134
Тыква с хлебом по-румынски 124
Тюря с простоквашей 111

У

Уха холодная 109

Ф

«Фальшивый заяц» из мойвы и салаки с хлебом 138
Фарш грибной с хлебом 172
Фарш рыбный с хлебом 173
Фарш из сухарей 171

Фарш из хлеба 169
Фарш с хлебом, картофелем и сосисками 171
Фарш творожный с хлебом 172
Фарш хлебный с ветчиной 173
Фарш хлебный с изюмом и яблоками 170
Фарш хлебный с зеленым луком и яйцом 171
Фарш хлебный с клюквой 169
Фарш хлебный с колбасой для голубцов 171
Фарш хлебный с мясом и сельдью 174
Фарш хлебный с отварным мясом 173
Фарш хлебный с печенью 174
Фарш хлебный с сыром 172
Фарш хлебный с сырым мясом 173
Фарш хлебный с яблоками и сельдью 172
Фасоль с поджаренным хлебом 119
Форшмак баклажанный с хлебом 58
Форшмак с хлебом и овощами 138

Х

Хлеб, запеченный с яблоками 200
Хлебно-луковый суп по-пражски 91
Хлебно-луковый суп с яйцами и пряностями по-армянски 87
Хлеб с жареной свининой и луком 62
Хлеб с клюквенным сиропом по-латышски 176
Хлебный квас 234
Хлебный квас из концентрата 234
Хлебный квас с изюмом и мятой 234
Хлебный напиток 239
Хлебный суп 86
Хлебный суп из сухофруктов со сметаной 113
Хлебный суп по-парижски 90
Хлебный суп с зеленью 88
Хлебный суп с изюмом и медом 114
Хлебный суп с кабачками и грибами 88
Хлебный суп с луком и гренками 87
Хлебный суп с луком, сыром и чесноком 90
Хлебный суп с медом 114
Хлебный суп с овощами по-днепровски 87
Хлебный суп с овощами и крупой 89
Хлебный суп со сметаной и мясопродуктами по-чешски 91
Хлебный суп со шпиком по-тирольски 92
Хлебный суп с персиками 112
Хлебный суп с плодами и ягодами 112
Хлебный суп с ревенем 113
Хлебный суп с сыром 89
Хлебный суп с фасолью и цветной капустой 88
Хлебный суп с яблоками и вареньем 112
Хлебный суп с яблоками, изюмом, курагой 111
Хлебный суп с яблоками и клюквой 111
Хлебный суп с яблоками и черносливом 112
Хлебный суп с яблочным или клюквенным соком 113
Холодник «Надднепровский» 108
Холодник по-польски 108
Холодные десертные блюда 175
Холодные закуски 55
Холодные супы 105
Холодный хлебный суп по-испански 109
Холодный хлебный суп с кефиром 111

Ц

Цветная капуста, запеченная с хлебом и колбасой 123
Цукаты из ржаного хлеба 182

Ш

Шарики из булки 159
Шарики из сухариков 159
Шарики сухарные 159
Шарлотка из ржаного хлеба с морковью и яблоками 205
Шарлотка из ржаного хлеба со свеклой 205
Шарлотка из ржаного хлеба с

тыквой и изюмом 206
Шарлотка с абрикосами 208
Шарлотка с брынзой 210
Шарлотка с вишнями или сливами 208
Шарлотка с грушами и орехами 207
Шарлотка с замороженными фруктами или ягодами 209
Шарлотка со смородиной 209
Шарлотка с творогом и яблоками 210
Шарлотка сухарная с плодами и ягодами 206
Шарлотка с черноплодной рябиной 208
Шарлотка с черносливом и орехами 209
Шарлотка с яблоками и изюмом 207
Шарлотка, фаршированная яблоками 207
Шарлотка яблочная с сухарями 206
Шашлык из сосисок, хлеба и овощей по-чешски 140
Шницель из булки и яиц 149
Шницель из яиц с кальмарами 150
Шпинат с крапивой и гренками 120

Щ

Щука с грибами и гренками 133

Я

Яблоки на крутонах 204
Яблочные гренки по-чехословацки 202
Яичница с хлебом и зеленым луком по-армянски 150
Яичная кашка с гренками 148
Яичная кашка со сметаной и хлебом 148
Яичные колбаски с хлебом и сметаной 150
Яйца на хлебе, запеченные в молочном соусе 152
Яйца, фаршированные желтками и сухарями 152

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА 7
БУТЕРБРОДЫ 7
ЗАКУСКИ, САЛАТЫ 55
ГРЕНКИ 67
ПЕРВЫЕ БЛЮДА 85
СУПЫ ГОРЯЧИЕ 86
СУПЫ ХОЛОДНЫЕ 105
ВТОРЫЕ БЛЮДА 115
БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА И ОВОЩЕЙ 115
БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА И РЫБЫ 133
БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ 148
ВАРЕНИКИ, КЛЕЦКИ, ГАЛУШКИ, КНЕДЛИКИ, КРОКЕТЫ 155
СОУСЫ 164
ФАРШИ ИЗ ХЛЕБА 169
СЛАДКИЕ БЛЮДА ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА 175
ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА 175
ГОРЯЧИЕ ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА 183
БАБКИ, ПИРОГИ, КАРАВАИ 210
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА И СУХАРЕЙ 221
НАПИТКИ 233
НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ 241
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 243

Издание для досуга

СОЛОВЫХ Зинаида Харлановна,
СОЛОВЫХ Александр Викторович

КАЖДУЮ КРОШКУ — В ЛАДОШКУ

Заведующая редакцией *З. М. Бедрицкая.* Редактор *Л. В. Николаева.* Художественный редактор *Л. И. Бетанов.* Технический редактор *Т. А. Тарасенко.* Корректор *Т. С. Белинская.*

ИБ № 692

Сдано в набор 20.03.89. Подписано в печать 26.12.89. Формат 84×108¹/₃₂. Бумага тип. № 2. Гарнитура Тип Таймс. Высокая печать с ФПФ. Усл. печ. л. 13,44. Усл. кр.-отт. 14,07. Уч.-изд. л. 10,38. Тираж 150 000 экз. Изд. № 6567. Зак. 2360. Цена 85 к.

Издательство «Полымя» Госкомиздата БССР по печати. 220600, Минск, пр. Машерова, 11.
Минский ордена Трудового Красного Знамени полиграфкомбинат МПО им. Я. Коласа.
220005, Минск, Красная, 23.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА 7
БУТЕРБРОДЫ 7
ЗАКУСКИ, САЛАТЫ 55
ГРЕНКИ 67
ПЕРВЫЕ БЛЮДА 85
СУПЫ ГОРЯЧИЕ 86
СУПЫ ХОЛОДНЫЕ 105
ВТОРЫЕ БЛЮДА 115
БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА И ОВОЩЕЙ 115
БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА И РЫБЫ 133
БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ 148
ВАРЕНИКИ, КЛЕЦКИ, ГАЛУШКИ, КНЕДЛИКИ, КРОКЕТЫ 155
СОУСЫ 164
ФАРШИ ИЗ ХЛЕБА 169
СЛАДКИЕ БЛЮДА ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА 175
ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА 175
ГОРЯЧИЕ ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА 183
БАБКИ, ПИРОГИ, КАРАВАИ 210
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА И СУХАРЕЙ 221
НАПИТКИ 233
НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ 241
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 243

Издание для досуга

СОЛОВЫХ Зинаида Харлановна,
СОЛОВЫХ Александр Викторович

КАЖДУЮ КРОШКУ — В ЛАДОШКУ

Заведующая редакцией *З. М. Бедрицкая*. Редактор *Л. В. Николаева*. Художественный редактор *Л. И. Бетанов*. Технический редактор *Т. А. Тарасенко*. Корректор *Т. С. Белинская*.

ИБ № 692

Сдано в набор 20.03.89. Подписано в печать 26.12.89. Формат 84×108¹/₃₂. Бумага тип. № 2. Гарнитура Тип Таймс. Высокая печать с ФПФ. Усл. печ. л. 13,44. Усл. кр.-отт. 14,07. Уч.-изд. л. 10,38. Тираж 150 000 экз. Изд. № 6567. Зак. 2360. Цена 85 к.

Издательство «Полымя» Госкомиздата БССР по печати. 220600, Минск, пр. Машерова, 11.
Минский ордена Трудового Красного Знамени полиграфкомбинат МППО им. Я. Коласа. 220005, Минск, Красная, 23.

HUB
Z500

85 к.

PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190